Disney

ENCICLOPEDIA



Ediție de LUX

26

Descoperă lumea distrându-te!

Bogățiile Pământului

DeAGOSTINI



Descoperă lumea distrându-te!

Bogățiile Pământului

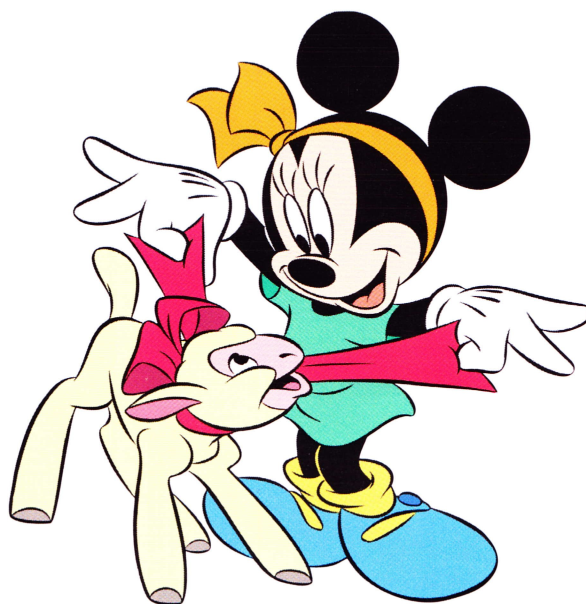
Cuprins

INTRODUCERE ÎN

Bogățiile Pământului

Între om și pământ a existat dintotdeauna o relație specială: omul a îngrijit cu dedicare pământul, iar apoi a cules roadele bogate pe care acesta i le-a oferit cu generozitate.

Unele dintre cele mai vechi activități din lume desfășurate de om au fost cultivarea pământului și creșterea animalelor. Cu timpul, tehnicile și metodele de lucru s-au modernizat, așa încât acum există ferme specializate și utilaje agricole extrem de performante.

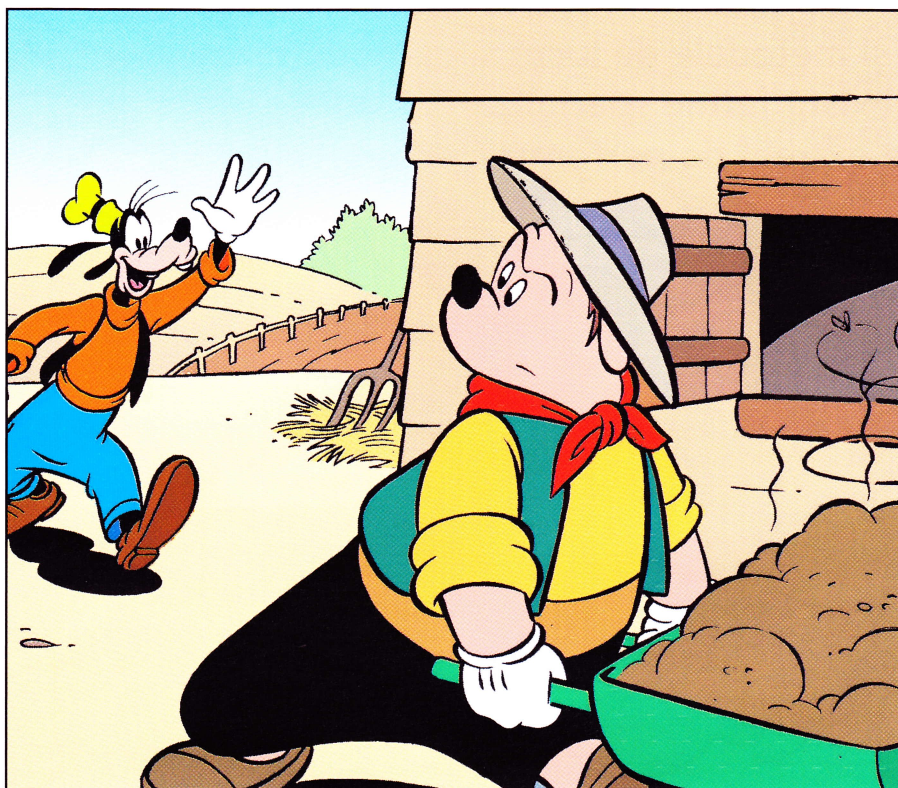


Ce meserii există în agricultură?

Astăzi, un agricultor nu trebuie doar să cunoască modul în care funcționează utilajele agricole și cum trebuie ele reparate, dar și cantitățile de îngrășăminte care trebuie folosite; el mai trebuie să fie un bun cunoscător al bolilor plantelor și ale animalelor și să știe să folosească tehnicile moderne de culturi agricole și de creștere a animalelor. El se află în fața unei mari provocări.



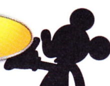
Un viticultor care taie vița-de-vie.





Alegerea Produsului Potrivit

Agricultorul alege culturile în funcție de regiune, de anotimp și de climă: cereale, fructe sau legume, trufandale sau flori. De asemenea, el mai poate alege să crească vaci pentru lapte, oi pentru lână, porci pentru carne sau păsări pentru ouă.



ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

CÂTE UN LOC PENTRU FIECARE

Într-o fermă, fiecare loc unde se practică diverse activităţi agricole poartă câte un nume. Ştii cum se numeşte locul unde:



1. Se cultivă legume?
2. Sunt adăpostite animalele?
3. Se cultivă pomi fructiferi?
4. Se macină grâul?
5. Se depozitează recoltele, cerealele, paiele, fânul?

RĂSPUNS: 1. GRĂDINĂ DE ZARZAVATURI 2. GRAJD 3. LIVADĂ 4. MOARĂ 5. HAMBAR



A trecut vremea căruţelor trase de cai sau a ţăranilor care mulgeau manual vacile! Astăzi, tractoarele lucrează pământul, combinele culeg spicele de grâu, aparatele electrice de muls colectează laptele pe care îl dau vacile, iar găinile dau ouă în locuri speciale pentru clocit, la scară industrială.



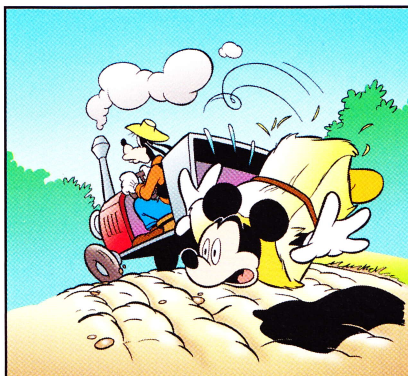
ŞTIAŢI CĂ...

ORIENTUL APROPIAT A FOST, PROBABIL, PRIMA REGIUNE UNDE A APĂRUT AGRICULTURA, ACUM MAI BINE DE 10 000 DE ANI. CU MULT TIMP ÎN URMĂ, OAMENII ÎŞI PROCURAU CELE NECESARE TRAIULUI CU AJUTORUL VÂNĂTORII, PESCUITULUI ŞI CULESULUI FRUCTELOR. AGRICULTURA A MAI APĂRUT, SEPARAT, ŞI ÎN CHINA, ÎN SAHELUL AFRICAN, ÎN AMERICA CENTRALĂ, AMERICA DE SUD ŞI NOUA GUINEE.





Combină agricolă



Ce sunt culturile?

Un cultivator își petrece mult timp semănând și întreținând culturile până la recoltare. Astfel, acesta are de lucru tot timpul anului, mai puțin iarna, când nu se pot efectua lucrări agricole. Înainte de a fi însămânțat, solul este săpat pentru afânare și îndepărtarea buruienilor. Apoi sunt săpate mici șanțuri, cu ajutorul cărora solul primește apă. Bine că există tot felul de mașini care să ușureze activitatea agricultorului!



Mari culturi moderne în seră



Ce se Cultivă?

Există trei mari familii de culturi: cultura gramineelor, legumicultura și pomicultura. Prima produce cereale, precum grâul sau porumbul, cultivate pe ogoare întinse. A doua produce legume, cultivate pe câmp sau în seră. A treia asigură producția de fructe. Mai există, de asemenea, și floricultura!



CULTURI FĂRĂ SOL!

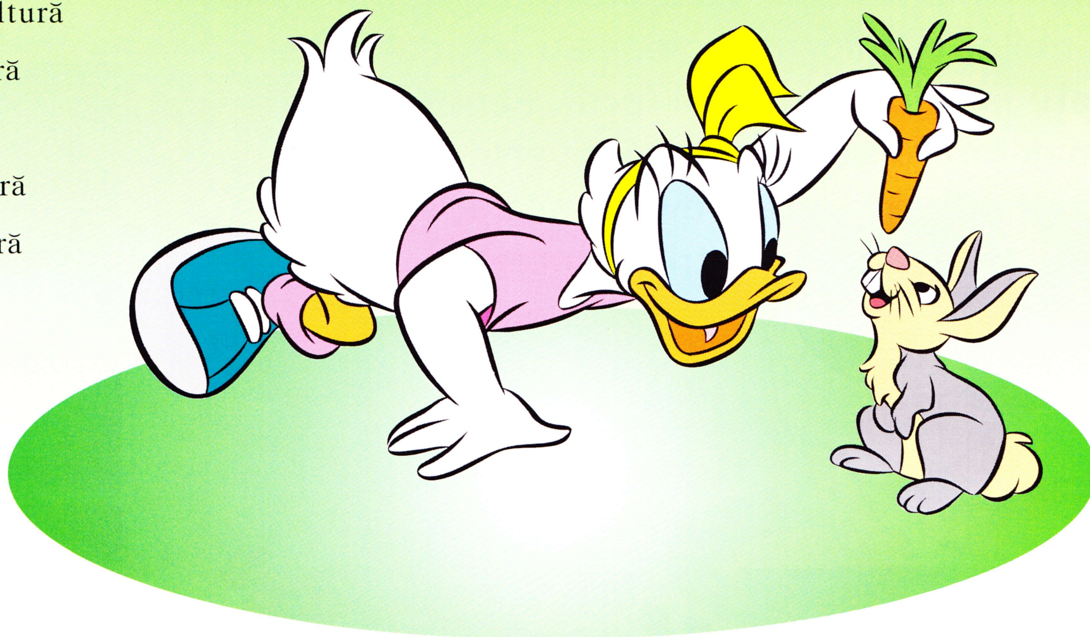
Știai că se poate cultiva și fără pământ? Este vorba despre cultura hidroponică sau „fără sol". Plantele se hrănesc cu ajutorul unor soluții nutritive sau au rădăcinile scufundate într-un strat de vată minerală prin care apa cu îngrășăminte circulă permanent.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

FIECARE SĂ-ŞI VADĂ DE CULTURA LUI

Din cuvântul „cultură" au derivat multe alte cuvinte a căror definiţie nu are neapărat legătură cu plantele. Încearcă să ghiceşti despre ce este vorba în următoarele activităţi:

1. cuniculicultură
2. puericultură
3. apicultură
4. helicicultură
5. sericicultură



SOLUȚIE: 1. CREȘTEREA IEPURILOR DE CASĂ 2. ÎNGRIJIREA COPIILOR MICI 3. CREȘTEREA ALBINELOR 4. CREȘTEREA MELCILOR 5. CREȘTEREA VIERMILOR DE MĂTASE



Metodă mai veche de arat pământul



ȘTIAȚI CĂ...

VATA MINERALĂ SE OBȚINE PRIN TOPIREA ROCII DE BAZALT LA 1 500°C ȘI PRELUCRAREA ACESTEIA ÎN FIRE, LA FEL CA ȘI LÂNA!



Care sunt produsele agricole?

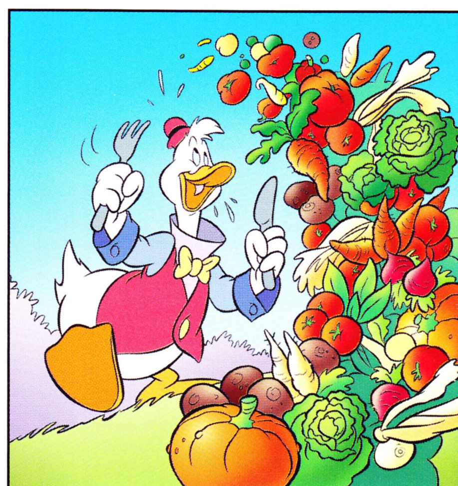
Oamenii au cultivat mereu plante, pentru hrana lor și a animalelor domestice. La început, fiecare țară era specializată pe anumite culturi, în funcție de climă, de calitatea solului și de alimentația locuitorilor. În America se cultiva mai ales porumb, în Europa grâu, iar în Asia orez. Cu timpul însă, plantele au început să facă ocolul Pământului și, cu ajutorul îngrășămintelor și al noilor tehnici agricole, s-au obținut culturi variate în orice tip de sol fertil. Pentru hrana animalelor, fermierii cultivă diverse cereale, precum porumb, grâu, ovăz, secară, sorg, dar și soia, sfeclă furajeră, trifoi, lucernă.







Recolte: există tot mai multe mașini agricole, însă unele culturi se culeg manual.





Pământul ne Hrănește

Omul cultivă, pentru hrana sa, cereale, orez, dar și cartofi, fructe (citrice, banane), sfeclă de zahăr, cafea, ceai, zarzavaturi. Pentru îmbrăcăminte și industria de țesături, oamenii cultivă in, bumbac, cânepă, cresc viermi de mătase.





MAI PUȚINE SOIURI

Pentru a asigura hrana unui număr cât mai mare de oameni, cercetătorii aleg fructe, legume și cereale care sunt ușor de cultivat. Plantele prea fragile dispar de pe câmpuri. Din fericire, cu ajutorul transporturilor internaționale cu vaporul, camionul sau avionul, piețele sunt bogate în orice anotimp.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

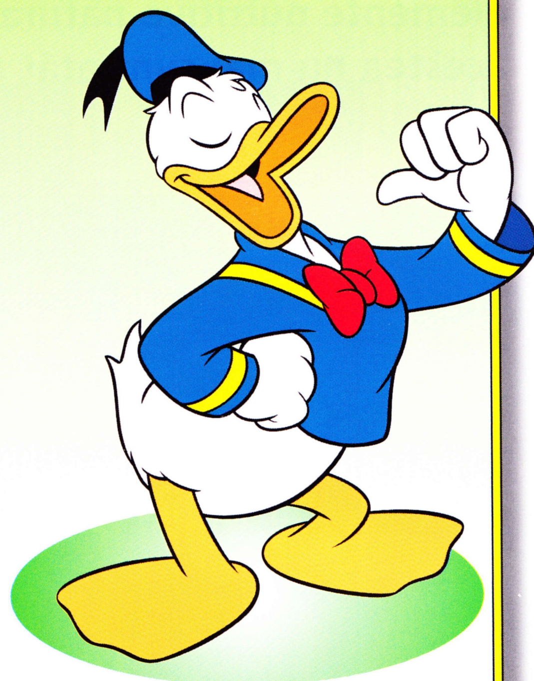
GĂSEȘTE ELEMENTUL CARE NU SE POTRIVEȘTE

1. Toate produsele de mai jos sunt produse agricole, în afară de unul. Care este acesta?



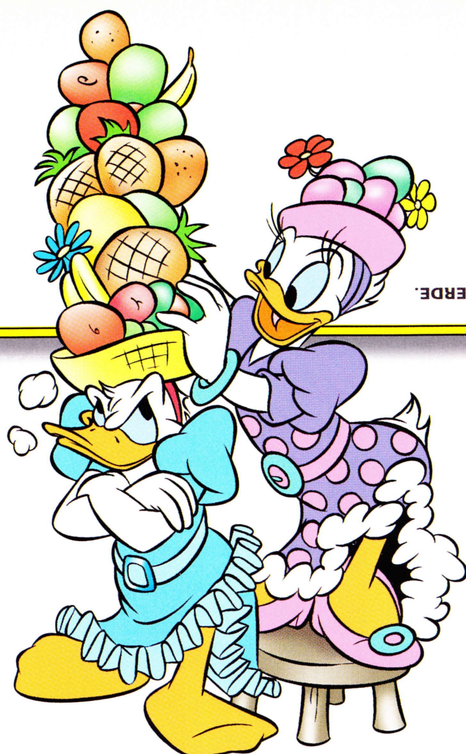




2. Roşiile pe care le iei de la piaţă au culoarea roşie. Dar ştii ce culoare au ele când nu sunt coapte?

SOLUȚIE: 1. BOMBOANELE 2. ROȘIA CARE NU S-A COPT ÎNCĂ ARE CULOAREA VERDE.





ȘTIAȚI...

O CULTURĂ DE ZARZAVATURI PRODUCE SALATĂ, MORCOVI, VINETE, PRAZ ȘI ALTE LEGUME CARE SE VÂND LA PIAȚĂ.



La ce ajută îngrășămintele?

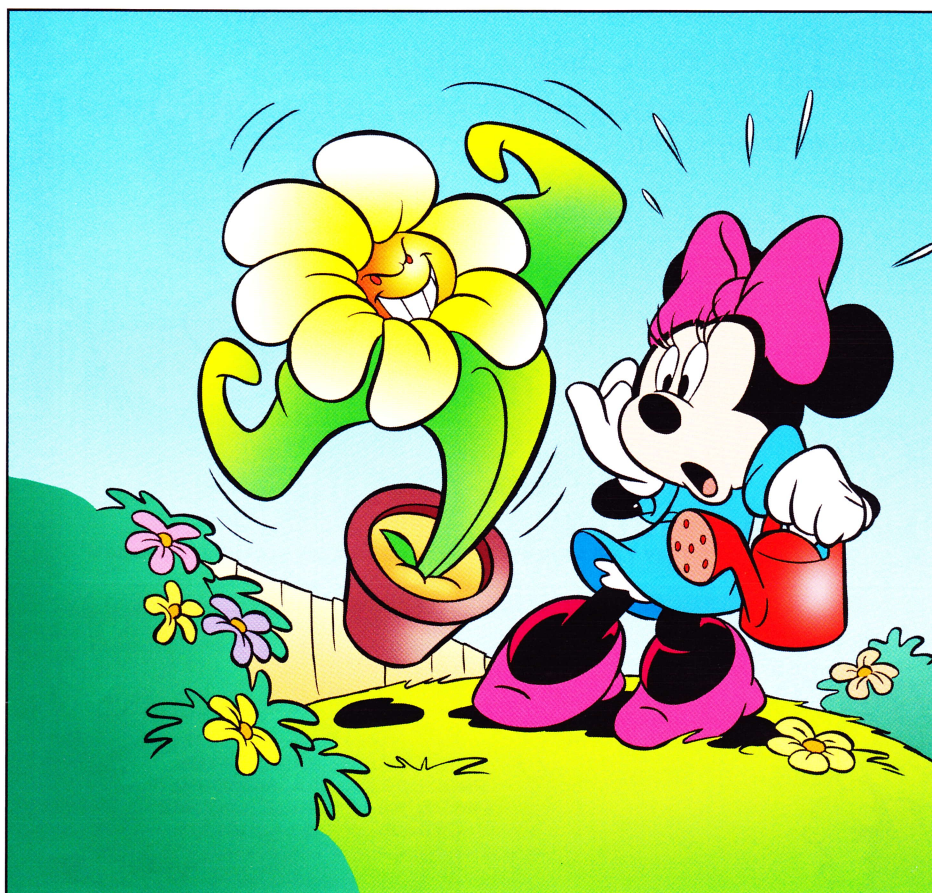
Există îngrășăminte organice precum bălegarul, care este un amestec de paie și excremente de animale, sau compostul, obținut din resturi vegetale și pământ. Humusul provine din descompunerea plantelor și a animalelor. Aceste îngrășăminte hidratează pământul, îmbogățindu-l cu elemente nutritive naturale. Astăzi însă, acestea nu mai sunt atât de puternice.



Și creșterea porcilor furnizează un îngrășământ natural.



Răspândirea îngrășămintelor





...Îngrășămintele chimice

Agricultura modernă folosește în principal îngrășăminte chimice simple sau compuse. Fermierul va folosi, în funcție de sol și de cultură, un anumit tip de îngrășământ, în anumite cantități, în funcție de nevoi. Folosirea în exces a îngrășămintelor este dăunătoare pentru sol, putând polua pânzele subterane de apă. Atenție deci la cât îngrășământ folosim!



Granule de îngrășământ cu azot

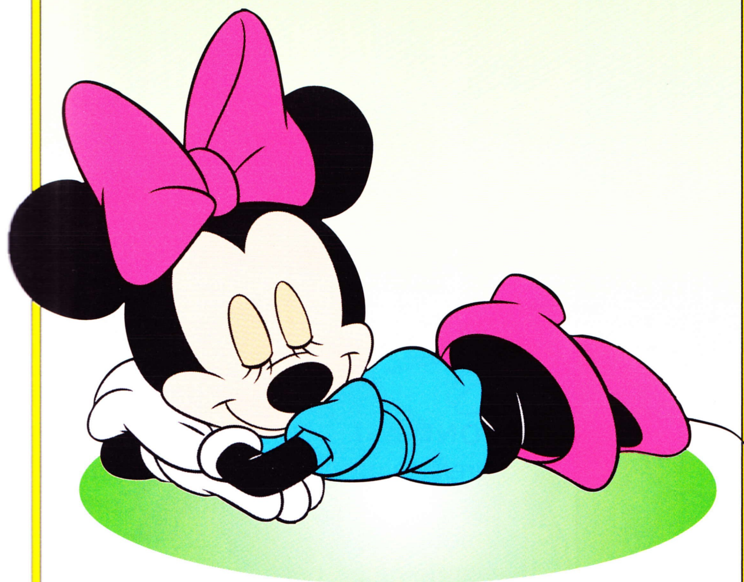


ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

VERSURI CU SURPRIZE

Versurile ce urmează au ceva aparte Citeşte-le cu voce tare şi vei afla despre ce este vorba.

Căţeluşa jucăuşă
Roade osul lângă uşă.
Iar furnica duce-n spate
Multe roade-mbelşugate.



SOLUȚIE: ÎN ACESTE VERSURI, CUVÂNTUL „ROADE" APARE DE 2 ORI, DAR NU ÎNSEAMNĂ ACELAȘI LUCRU. PRIMA OARĂ ÎNSEAMNĂ „A RUPE, A SFĂRÂMA CU DINȚII", IAR A DOUA OARĂ SE REFERĂ LA „RECOLTĂ; BUCATE; ROADE". ASTFEL DE CUVINTE SE NUMESC OMONIME.



ÎNGRĂȘĂMINTELE PENTRU SOLURI NEFERTILE

Îngrășământul este o substanță organică sau minerală care fertilizează pământul. Poate fi azot, fosfor, potasiu sau calciu. Acestea sunt elemente simple, absolut necesare pentru viață. Dacă solul a fost epuizat de cultura anterioară, trebuie folosite îngrășăminte, altfel în anul care va urma recoltele vor fi slabe.





ȘTIAȚI CĂ...
„A FERTILIZA" ÎNSEAMNĂ A HRĂNI PĂMÂNTUL CU ELEMENTE NUTRITIVE CARE ÎL AJUTĂ SĂ DEVINĂ MAI PRODUCTIV.



Cât de hrănitoare sunt cerealele?

Cerealele sunt plante cultivate pentru semințele lor. Principalele cereale sunt grâul, orezul, porumbul, secara, ovăzul, orzul și meiul. În Europa, cerealele se mănâncă mai ales la micul dejun, cu lapte. În Africa, acestea se consumă ca fel de mâncare principal. În Asia se mănâncă orice cu orez!



Plantație de orez în Asia, în Filipine





Floricele de porumb



TONUS ȘI ENERGIE

Cerealele pe care le mănânci la micul dejun sunt foarte hrănitoare. Conțin amidon, un zahăr lent care oferă energie pe tot parcursul dimineții! Cerealele mai conțin și vitamina B, fibre care îmbunătățesc digestia, proteine și fosfor, care sunt benefice memoriei.



ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

LITERE LA GRĂMADĂ

Completează numele principalelor cereale cu literele din rândul de mai jos. Cu literele care rămân, vei reuşi să scrii numele unei alte cereale, denumită şi „grâu negru”.

B C C H M R R R R R R Ş V Z
Z Z A Ă Ă Ă Â E E E I I O U U

1 G _ _ _
2 O _ _ _
3 P _ _ _ _ _
4 S _ _ _ _ _
5 O _ _ _
6 O _ _
7 M _ _
8 _ _ _ _ _ _



SOLUȚIE: 1. GRÂU 2. OREZ 3. PORUMB 4. SECARĂ 5. OVĂZ 6. ORZ 7. MEI
8. HRIȘCĂ – „GRÂU NEGRU”

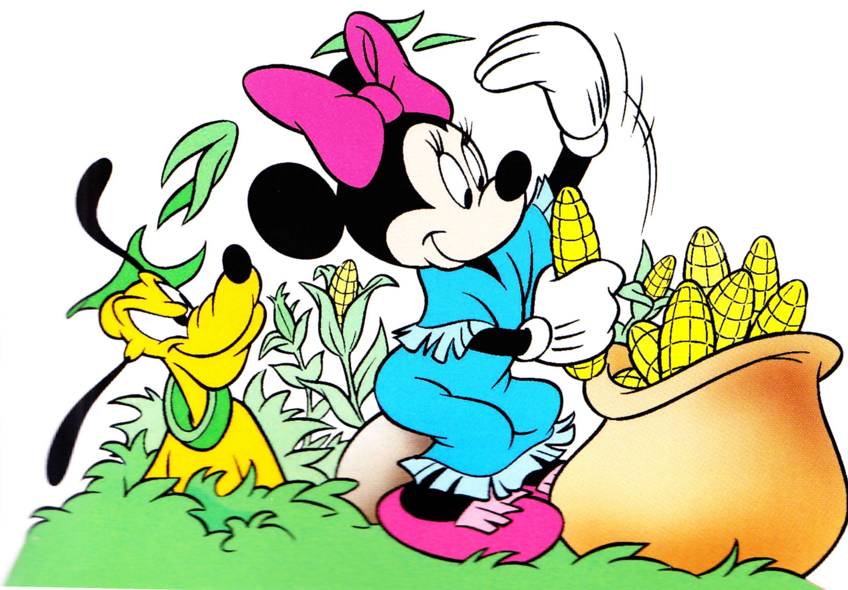


ÎN STATELE UNITE, PORUMBUL ESTE REGELE!

Dacă ai trăi în America, ai fi obișnuit să mănânci boabe de grâu cu pui cald și știuleți copți de porumb.
Ți-ar mai plăcea și floricelele de porumb: boabele încinse au plesnit și au devenit albe și pufoase. Iar la micul dejun ai mânca fulgi de porumb, niște foițe crocante din... porumb.



În Africa meiul se pisează; meiul este una dintre cerealele cele mai consumate aici.





ŞTIAȚI CĂ...

PROTEINELE SUNT SUBSTANȚE ESENȚIALE CARE SE GĂSESC ÎN COMPONENȚA CĂRNII, A PEŞTELUI, A PRODUSELOR LACTATE.



Orezul, o cereală foarte populară

Dacă ai fi trăit în China, India sau Thailanda, ai fi mâncat orez tot timpul, chiar și la micul dejun. Acolo mai toate mâncărurile conțin orez, servite alături de diverse sosuri sărate, dulci sau picante. Orezul se consumă cu chifteluțe de carne, pește și însoțit de legume.



În Asia, plantațiile de orez se găsesc în zonele muntoase. De aceea le numim în terase.







Un Sâmbure de Orez

Orezul se cultivă pe plantații de orez, niște câmpuri inundate printr-un sistem de canale care sunt închise și deschise de câte ori este nevoie. Răsadurile sunt bine fixate în solul umed, iar după 6 luni fiecare răsad dă mai multe spice pline cu grăunțe. Aceste grăunțe sunt apoi uscate și li se înlătură coaja; ceea ce mâncăm noi sunt, de fapt, semințele care se află în interiorul acestor grăunțe.



ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

CUVINTE LIPITE

ÎNASIA,OREZULÎN
LOCUIEŞTEPÂINE
A,CARESEMĂNÂN
CĂ,DEOBICEI,ÎNŢĂ
RILEDINEUROPA.

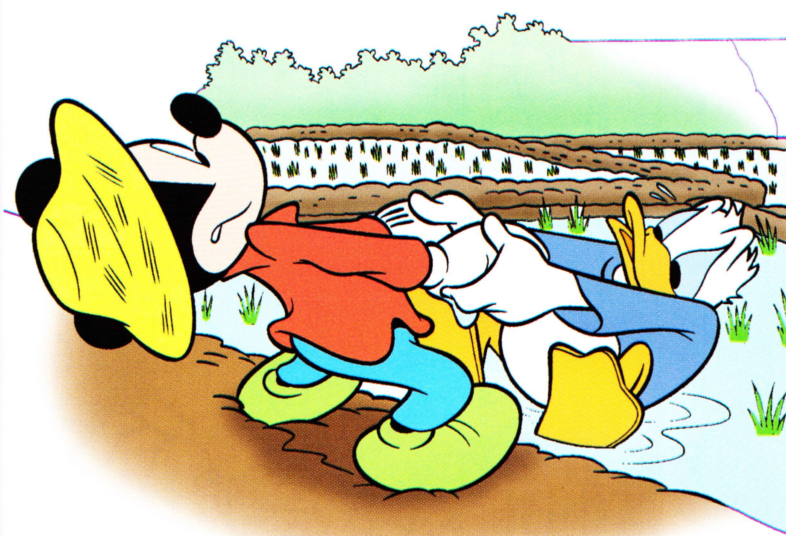


SOLUȚIE: ÎN ASIA, OREZUL ÎNLOCUIEȘTE PÂINEA CARE SE MĂNÂNCĂ, DE OBICEI, ÎN ȚĂRILE DIN EUROPA.



CULTURA OREZULUI ÎN LUME

În Asia, orezul se cultivă manual și, de obicei, această muncă le revine femeilor. În alte țări, precum Statele Unite, există alte tehnici de cultivare. Orezul este lăsat mai întâi la germinat în saci umezi, apoi semințele sunt răspândite din avioane care zboară deasupra câmpurilor. Când spicele de orez s-au copt, se folosesc secerătoare pentru recoltare.





ȘTIAȚI CĂ...

RĂSADURILE SUNT PLANTE TINERE CARE AU FOST SEMĂNATE, AU CRESCUT ȘI SUNT PREGĂTITE PENTRU A FI REPLANTATE ȘI PENTRU A SE DEZVOLTA ÎN CONTINUARE.





Din ce se face făina?

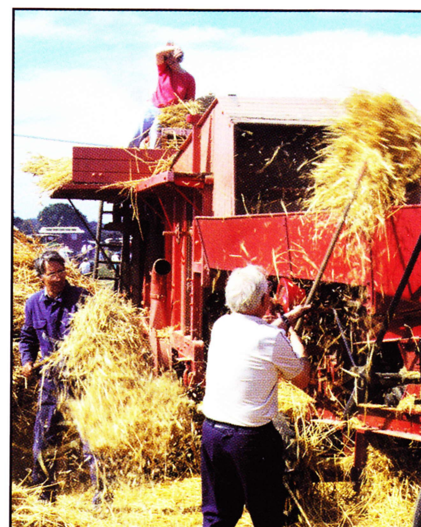
După ce este semănat toamna, grâul se coace vara, după nouă luni. Atunci este vremea secerișului: grâul este recoltat. De la grâu se folosește tulpina, viitoarele paie pentru hrana animalelor. Spicul cu care se termină tulpina conține zeci de semințe aflate într-un înveliș. Din aceste semințe se va face făina.



Doamna „Bună la Toate”

Vara, combina agricolă se plimbă pe câmpuri. Mai întâi taie grâul. Apoi bate tulpinile și spicele pentru a le desprinde, lăsând în urmă paiele. În final, combina vântură grăunțele: învelișul este îndepărtat. Grăunțele vor fi astfel depozitate într-un siloz.





Secerișul trebuie să înceapă atunci când grâul s-a copt: sunt câteva zile în care se muncește foarte mult...

Primăvara, câmpurile de grâu sunt de un frumos verde crud.

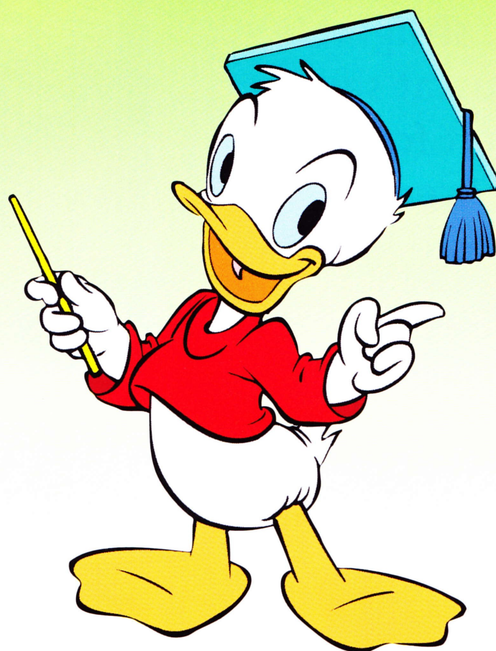




ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

GĂSEŞTE CUVÂNTUL CARE NU SE POTRIVEŞTE

- porumb
- cartof
- secară
- orez
- grâu
- orz
- ovăz

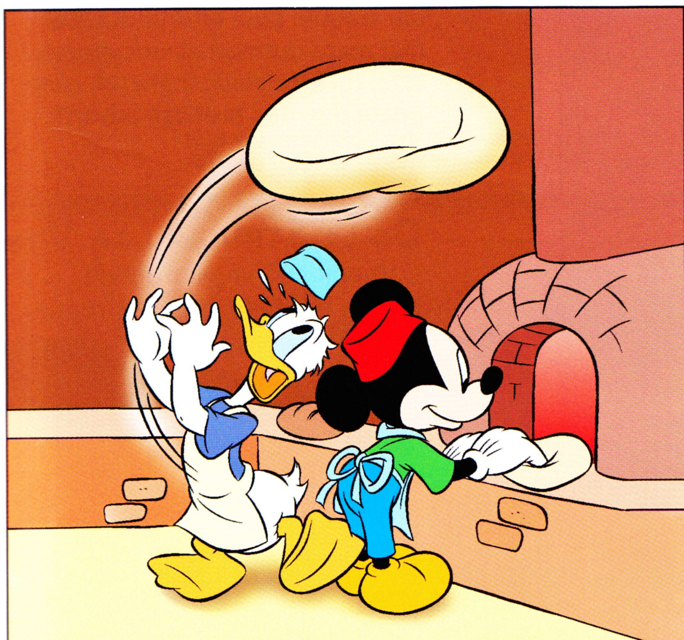


SOLUȚIE: CARTOFUL NU ESTE O CEREALĂ.



FĂINĂ SAU TĂRÂȚE?

Învelișul grăunțelor de grâu zdrobit prin măcinare poartă numele de „tărâțe". Din acestea se fabrică pâinea integrală sau pâinea din tărâțe. Când acestea se îndepărtează, rămâne făina albă, din care se fabrică franzelele sau prăjiturile. Din grâu se mai produc pastele și cușcușul.



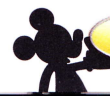




ȘTIAȚI CĂ...

SILOZUL ESTE O CONSTRUCȚIE ÎN CARE SE DEPOZITEAZĂ CEREALELE SAU NUTREȚUL. UNEORI, SEAMĂNĂ CU UN REZERVOR URIAȘ.





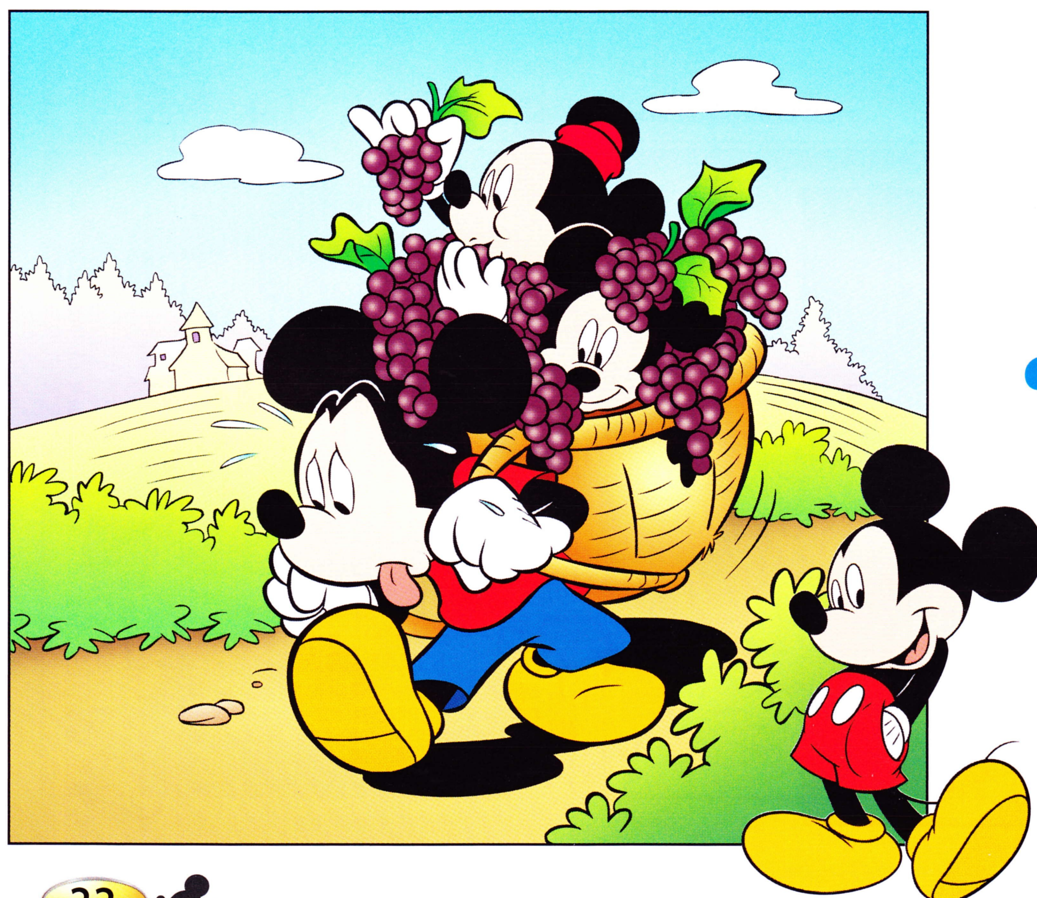
De ce se cultivă vița-de-vie?

Vița-de-vie produce un fruct, strugurele, care se poate consuma proaspăt, uscat sau sub formă de suc. Strugurii însă sunt folosiți cel mai mult la fabricarea vinului. Această tradiție este, probabil, veche de peste 5 000 de ani. Multe țări pretind că au inventat arta obținerii vinului și fiecare îi asociază numele cu un zeu sau cu un erou: în Antichitate, la egipteni se credea că este vorba despre Osiris, la populația din Armenia Noe, la greci Dionysos, la romani Bacchus.





Un butuc de viță-de-vie: vița-de-vie poate trăi mult timp, dar trebuie bine întreținută. Cel mai mare dușman al viticultorului este, fără îndoială, înghețul, care poate distruge prețioșii arbuști.





DE LA STRUGURI LA VIN

Oamenii cultivă vița-de-vie pentru boabele sale de strugure mari și zemoase. Viile se culeg la începutul toamnei, când fructele sunt coapte. Boabele de strugure sunt stoarse („se zdrobesc"), iar mustul trece prin mai multe etape înainte de a fi lăsat la învechit în butoaie de lemn.



ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

GĂSEŞTE CUVÂNTUL CARE NU SE POTRIVEŞTE

1) Dintre cele 6 cuvinte de mai jos, doar 5 au legătură cu viţa-de-vie. Găseşte-l pe cel care nu se potriveşte.

- strugure
- vin
- must
- lapte
- culesul viilor

2) Dintre cele 5 nume de mai jos, doar 4 sunt numele unor zei sau eroi asociaţi cu vinul. Care sunt acestea?



- Osiris
- Noe
- Marconi
- Dionysos
- Bacchus

SOLUȚIE: 1) CUVÂNTUL CARE NU SE POTRIVEȘTE ESTE „LAPTE", UN LICHID HRĂNITOR PRODUS DE VACI, OI ETC. 2) ESTE VORBA DESPRE OSIRIS, NOE, DIONYSOS ȘI BACCHUS. MARCONI ESTE NUMELE CELUI CARE A INVENTAT RADIOUL.



PROFESIA? VITICULTOR

Viticultorul cultivă vița-de-vie. Iarna, vița-de-vie se curăță și se taie, fiind o perioadă foarte importantă. De altfel, la vița-de-vie, ca la mulți alți copaci, unele ramuri se taie pentru ca celelalte să crească și să devină mai roditoare.









ȘTIAȚI CĂ...

CULESUL VIILOR ESTE PERIOADA ÎN CARE SE CULEG STRUGURII COPȚI. VIILE SE CULEG CAM LA 100 DE ZILE DUPĂ CE VIȚA A RODIT.



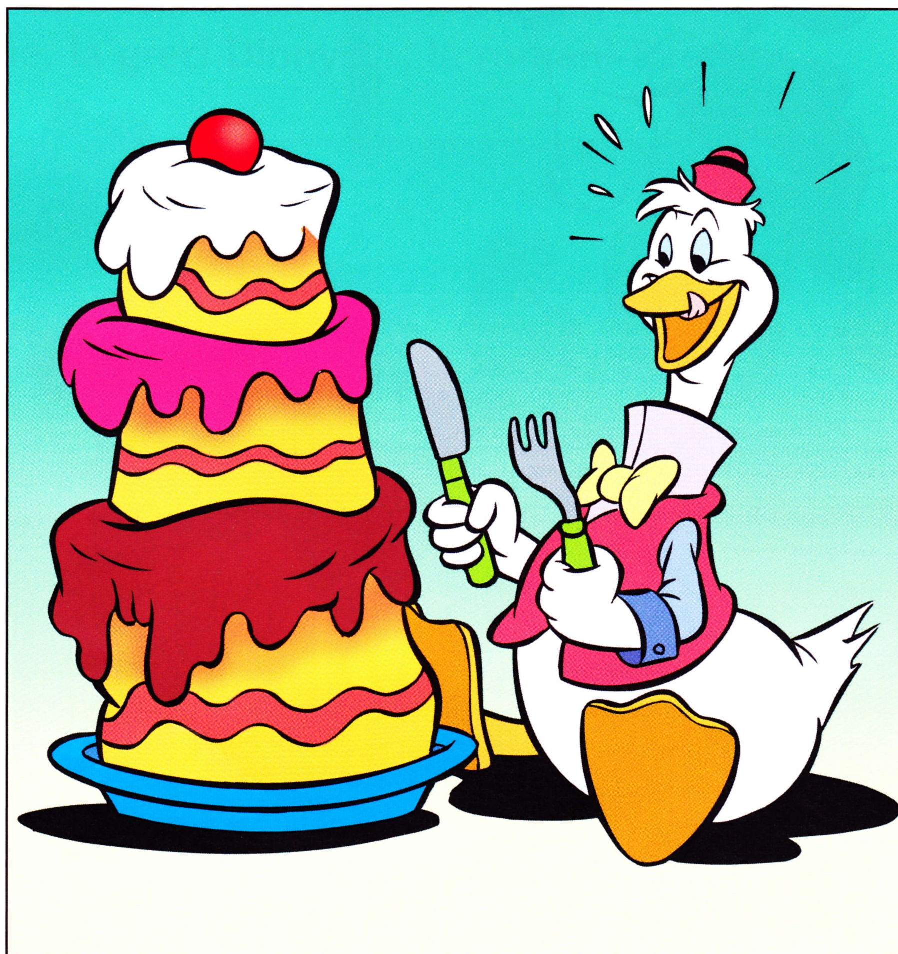


Din ce se face zahărul?

Sfecla de zahăr este o plantă rădăcinoasă, care se cultivă în Europa. Trestia de zahăr crește în țările calde, tropicale. Zahărul se obține prin zdrobirea sfeclei sau a trestiei, procedeu din care rezultă un suc dulce. Lichidul se încălzește apoi și se transformă în bucăți de zahăr, prin prelucrarea sa în fabrici de zahăr.



Sfecla și trestia de zahăr sunt două plante diferite. Sfecla este o plantă rădăcinoasă, iar trestia o tulpină lungă.





SECRETELE UNUI GURMAND

Există zahăr roșu, alb, brun, cristalizat, pudră, glazură, candel, lichid, zahăr simplu rafinat, căpățâni de zahăr. Zahărul se găsește peste tot, de la ciocolată până la băuturi. Suntem din ce în ce mai gurmanzi! În 1900 se consumau 1,7 kg de zahăr pe an de persoană; în 1936: 22 de kg; în 1959: 29 de kg, iar în 1980: 36 de kg. Trăiască energia, dar atenție la calorii și la kilogramele în plus!







O PLANTĂ CĂLĂTOARE

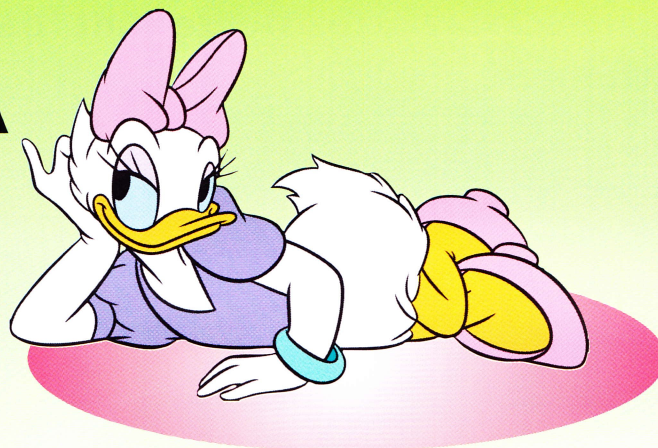
Trestia de zahăr vine din India și China. În anul 500 î.Hr perșii au adus-o pe malurile Mediteranei. Mai târziu, Olanda și Franța aveau să o cultive în coloniile lor.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

MESAJUL SECRET

Aranjează cuvintele următoare în ordinea corespunzătoare. Vei afla cum se numeşte zahărul prăjit, desert pe care cu siguranţă l-ai încercat deja!

ARSDEZAHĂRCREMĂ



RĂSPUNS: CREMĂ DE ZAHĂR ARS

ADEVĂRAT SAU FALS?

1. Trestia de zahăr provine din ţările reci.
2. Sfecla de zahăr este o plantă rădăcinoasă.
3. Ciocolata are zahăr.
4. Zahărul vine din mare.
5. Trestia de zahăr provine din India şi China.
6. Trestia de zahăr seamănă cu bambusul.
7. În zilele noastre, în lume, se mănâncă mai puţin zahăr.

RĂSPUNS: 1. FALS 2. ADEVĂRAT 3. ADEVĂRAT 4. FALS 5. ADEVĂRAT 6. ADEVĂRAT 7. FALS



Trestia de zahăr este o tulpină lungă, care seamănă cu bambusul și care se recoltează în țările calde.



ŞTIAŢI CĂ...

SFECLA DE ZAHĂR ESTE O PLANTĂ RĂDĂCINOASĂ CARE CÂNTĂREŞTE ÎN JUR DE 2 KILOGRAME. ÎN TULPINA SA CIRCULĂ O SEVĂ FOARTE DULCE, DIN CARE SE EXTRAGE ZAHĂRUL.



Din ce se face ceaiul?

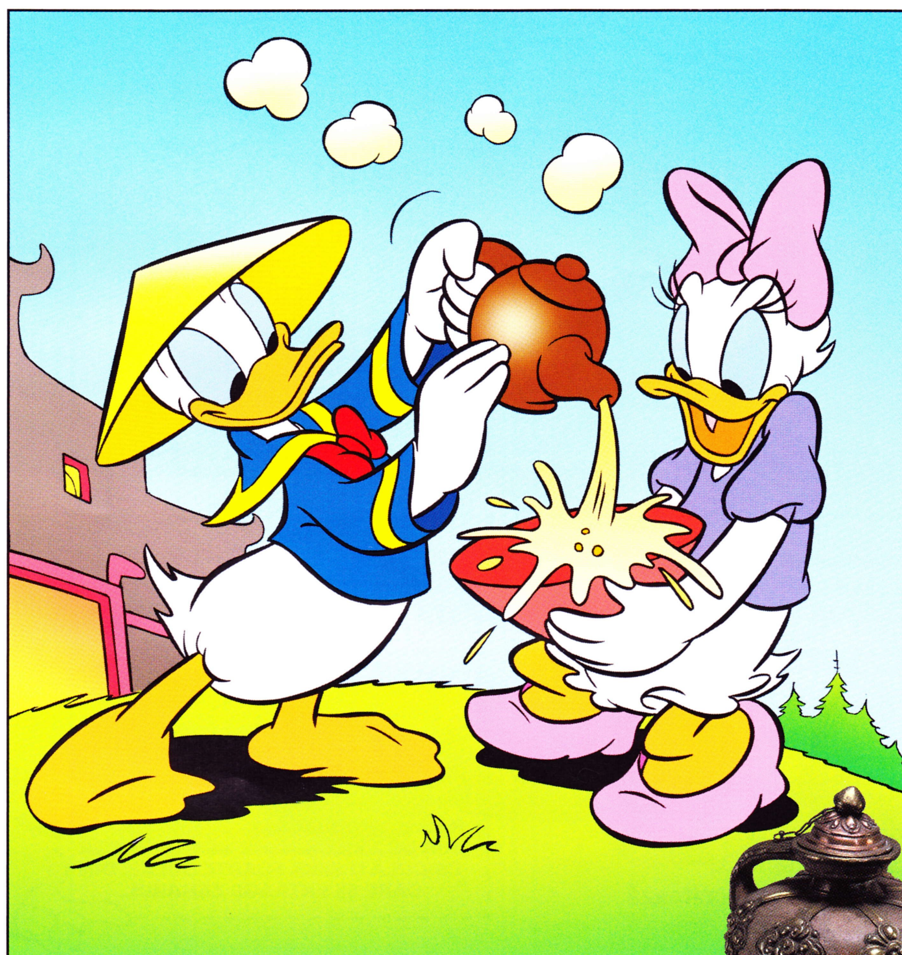
Ceaiul este băutura cea mai consumată din lume, bineînțeles, după apă... Se pregătește din frunzele arbustului de ceai. Acesta este un arbust cu o înălțime de 3 m sau un copac de 18 m. Îi sunt benefice temperaturile călduțe, zonele înalte, ploile regulate. Într-o astfel de climă propice, răsadurile cresc înalte, iar frunzele verzi, lucioase și rezistente sunt foarte parfumate.



Frunză și floare de arbust de ceai

Plantație de arbuști de ceai







DESTINUL UNEI FRUNZE

Poți bea ceai verde sau negru. Pentru ambele se folosesc frunze verzi, dar, în funcție de tehnica folosită, ceaiul își poate schimba culoarea și gustul. Frunzele sunt mai întâi lăsate la uscat. Apoi sunt rulate și sfărâmate în bucățele. Dacă se pun la fermentat și la uscat, frunzele devin negre.

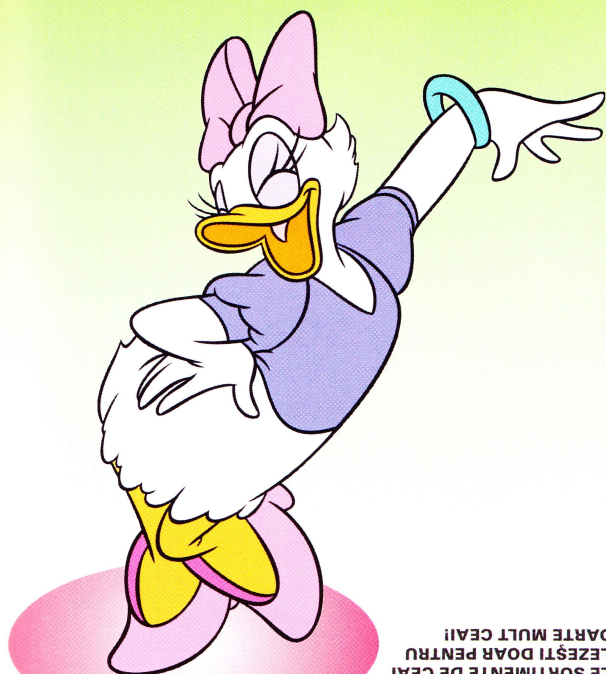




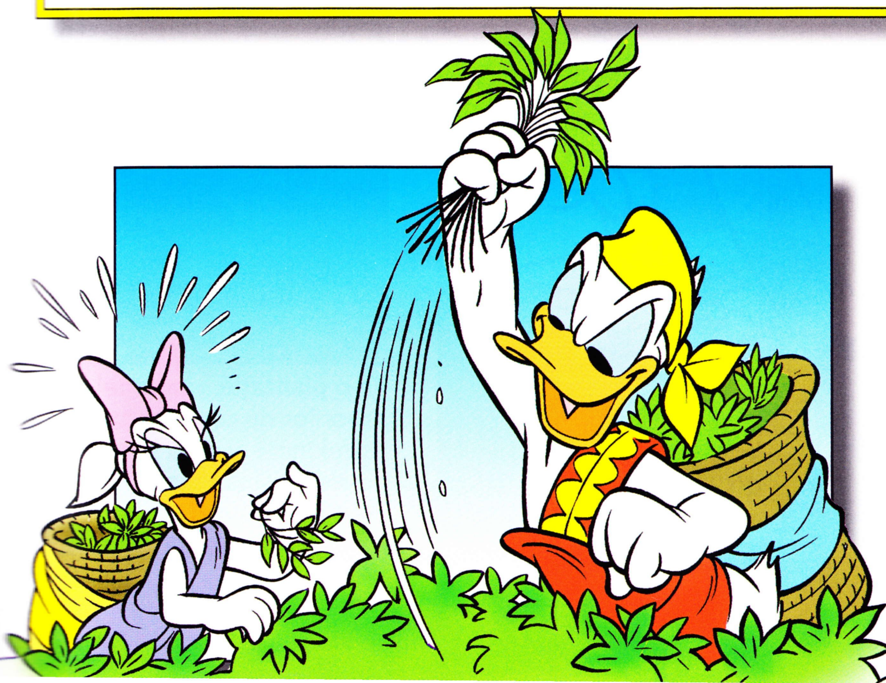
ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

ADEVĂRAT SAU FALS?

1. Ceaiul creşte în pliculeţe pe copaci.
2. Ceaiul verde nu este copt.
3. Ceaiul care se numeşte Earl Grey creşte în Anglia.



SOLUȚIE: 1. FALS, BINEÎNȚELES. 2. FALS, PROCEDEUL DE TRATARE A FRUNZELOR ESTE DIFERIT. 3. FALS, NICIUN CEAI NU CREȘTE ÎN ANGLIA, DEOARECE CLIMA NU ESTE PRIELNICĂ ÎN ACEASTĂ ȚARĂ! UNELE SORTIMENTE DE CEAI POARTĂ DENUMIRI ENGLEZEȘTI DOAR PENTRU CĂ AICI SE CONSUMĂ FOARTE MULT CEAI!





LA CULES!

Frunzele de ceai sunt culese manual de culegători. În alte regiuni, procedeul folosit este mai modern: se pot folosi foarfece de tăiat sau chiar combine. Indiferent de procedeu, pentru a uşura recolta, frunzele sunt culese săptămânal, pentru ca arbustul să nu crească mai înalt de un metru sau să nu crească prea mult în grosime.



Recoltă de ceai

Ceaiul rece este foarte răcoritor.





ŞTIAŢI CĂ...

UN PRODUS FERMENTEAZĂ ATUNCI CÂND ESTE TRANSFORMAT CU AJUTORUL UNOR ORGANISME MICROSCOPICE. CEAIUL VERDE CARE FERMENTEAZĂ SE TRANSFORMĂ ÎN CEAI NEGRU.





Din ce se face ciocolata?



Arborele de cacao este arborele din care se extrage cacaua. Acesta crește în regiunile tropicale, mai ales în Africa și America de Sud. Se cultivă pe plantații de unde se recoltează fructele de cacao. Acestea conțin de la 15 până la 40 de boabe de cacao, în funcție de dimensiuni. După ce fructele sunt culese manual, coaja acestora este înlăturată, după care sunt uscate la soare.



FABRICA DE CIOCOLATĂ

Boabele de cacao nu au deloc gustul pe care îl are ciocolata. Dacă ai gusta, ai strâmba din nas, pentru că fructul de cacao este foarte amar. De aceea, boabele sunt trimise în fabrici de ciocolată.





Pe o plantație, ramurile arborilor de cacao se taie, astfel încât aceștia să nu crească mai înalți de 4 sau 5 metri.



ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

ŞI ACUM, DESERTUL!

Dacă vrei să afli secretele lui Minnie ca bucătăreasă, citeşte cuvintele de mai jos aşezate în oglindă!

ănub iam aeC
es emul nid ărutijărp
,răhaz niţup nid ecaf
avetâc ,ăniăf ăniţup
ătlum ,ătlum iş ăuo
!ănub ătfoP !ătalocoic

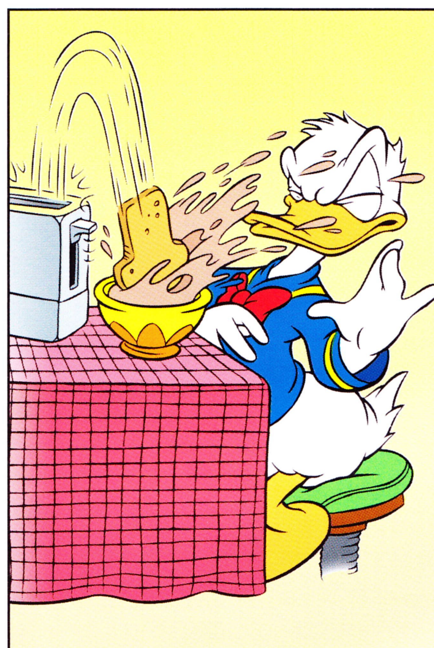


SOLUȚIE: CEA MAI BUNĂ PRĂJITURĂ DIN LUME SE FACE DIN PUȚIN ZAHĂR, PUȚINĂ FĂINĂ, CÂTEVA OUĂ ȘI MULTĂ, MULTĂ CIOCOLATĂ! POFTĂ BUNĂ!



O BĂUTURĂ AZTECĂ

Când spaniolii au cucerit America de Sud în secolul al XVI-lea, au descoperit aici o băutură caldă, foarte ciudată, pregătită de azteci... ciocolata! Se obținea prin amestecarea boabelor de cacao, prăjite și zdrobite, cu făină, apă, vanilie și piper.





Fructe de cacao



ŞTIAȚI CĂ...

FRUCTELE DE CACAO SUNT FRUCTELE ARBORELUI DE CACAO, CARE CONȚIN BOABELE DE CACAO.



Ciocolată cu...

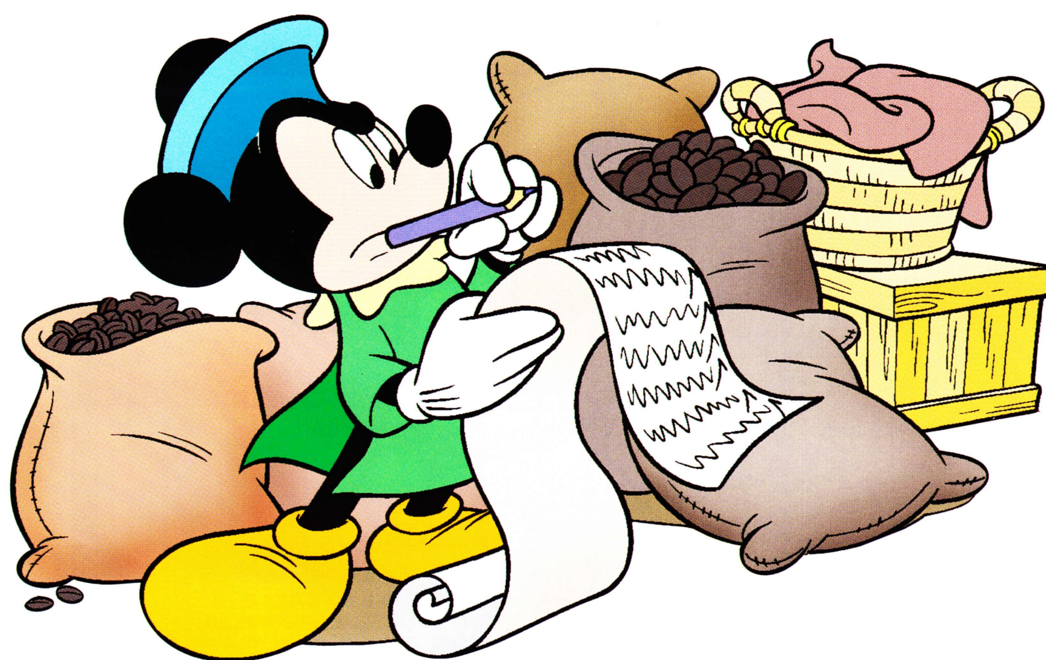
Fără îndoială că ai gustat până acum tot felul de sortimente de ciocolată: ciocolată cu lapte, cu alune, ciocolată albă, amăruie... Este vorba despre un amestec din boabe de cacao, zahăr și, după caz, lapte, migdale, alune...



Fructul de cacao crește pe trunchiul arborelui de cacao.

Boabele din care se fabrică ciocolata se află în interiorul fructului.





Rețetă de fabricație

Ciocolata necesită un întreg procedeu de fabricație! Boabele de cacao sunt încălzite pentru eliberarea aromei. Apoi acestea sunt zdrobite cu ajutorul unor mașini numite concasoare. Se formează astfel o pastă moale, pasta de cacao, la care se adaugă o anumită cantitate de zahăr. Pasta așezată în forme speciale se întărește pe măsură ce se răcește, rezultând ciocolata.

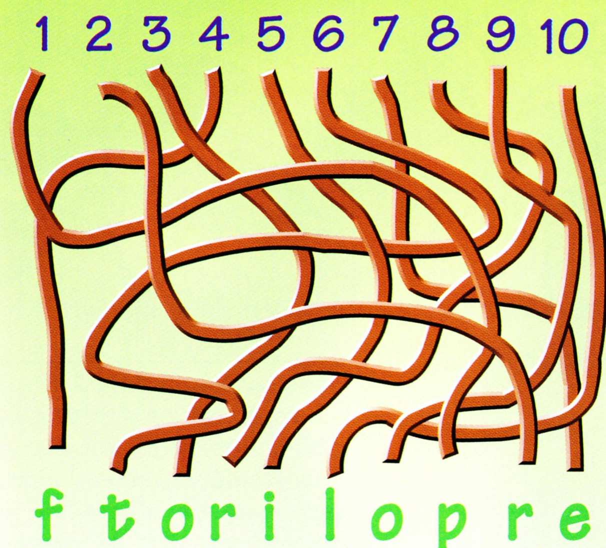


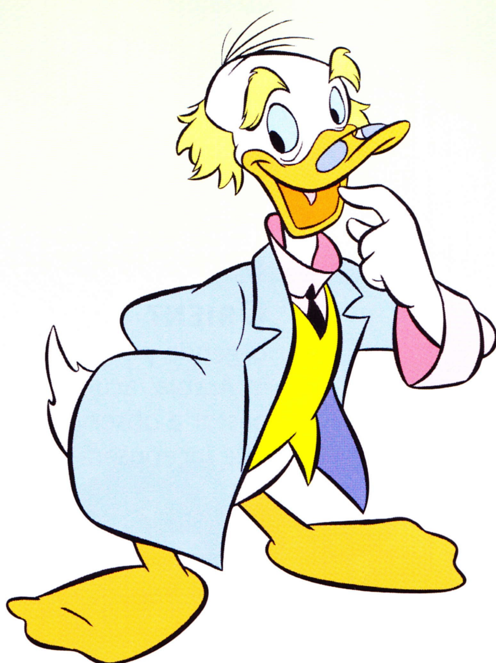


ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

MMM, CE GUSTOS!

Dacă urmezi, unul după altul, fiecare traseu din ciocolată, vei putea să așezi literele în ordine și să afli ce desert cu ciocolată a gătit Minnie pentru ziua de naștere a lui Mickey.





SOLUȚIE: PROFITEROL





AROMA CIOCOLATEI

Gustul ciocolatei depinde de aroma boabelor de cacao. Cu cât ciocolata conține mai multă cacao, cu atât este mai amăruie și are un gust mai pronunțat de cacao. Ciocolata cu lapte conține mai puțină cacao decât ciocolata amăruie. Ciocolata albă, în schimb, conține doar unt de cacao.



ȘTIAȚI CĂ...

TABLETELE DE CIOCOLATĂ, AȘA CUM LE CUNOAȘTEM ASTĂZI, AU FOST INVENTATE LA SFÂRȘITUL SECOLULUI AL XVIII-LEA, LA TORINO, ITALIA.



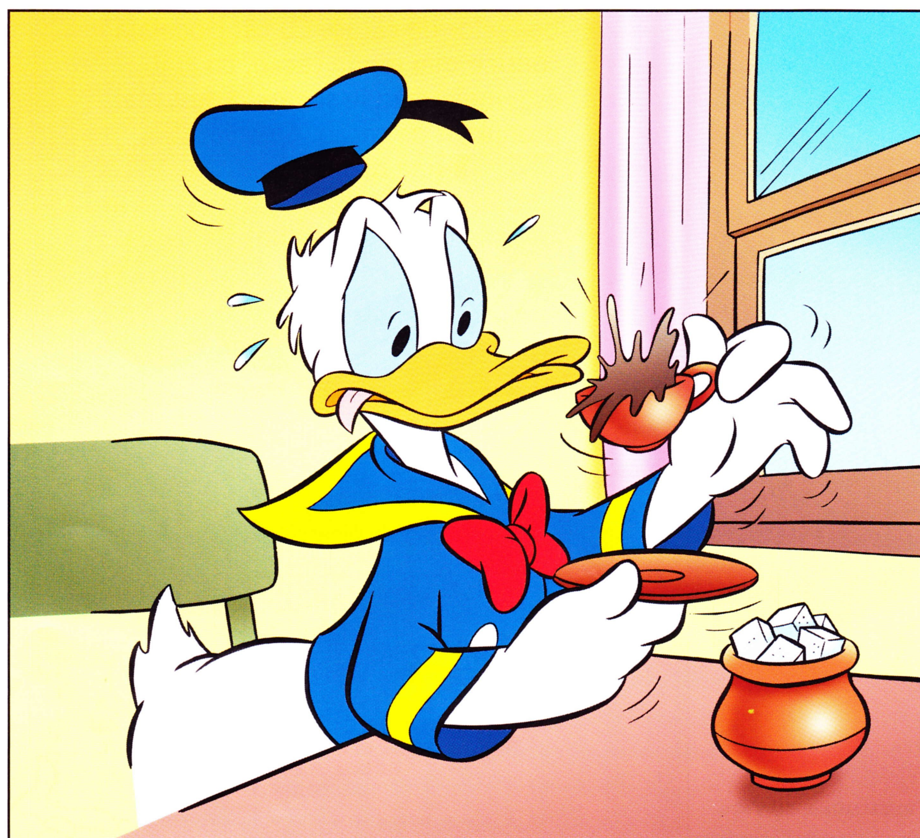


Unde creşte arborele de cafea?

Arborele de cafea crește în țările calde, precum Brazilia, Etiopia, Kenya sau Indonezia. Acestui arbore nu îi sunt benefice diferențele mari de temperatură și, cu atât mai puțin, înghețul. Fructele sale, care seamănă puțin cu cireșele, sunt coapte când au căpătat culoarea roșie. Apoi se culeg și se lasă la uscat la soare. În final, boabele sunt decojite mecanizat, din care vor rezulta boabele verzi de cafea care vor fi uscate prin prăjire.



Florile au formă stelată și apar la baza frunzelor. Arborele de cafea înflorește pe la mijlocul verii. Florile sunt albe și intens parfumate. Din aceste flori apar fructele, care sunt de mărimea unor vișine.





BOABE ADUSE DIN ORIENT

Legenda povestește că într-o zi, în Arabia, acum multă vreme, un păstor a observat cum caprele sale începuseră să mănânce din fructele arborelui de cafea, devenind apoi foarte agitate. I-a venit ideea de a fierbe miezul boabelor în apă și astfel a devenit faimoasă băutura „Kahwa", care în limba arabă înseamnă „cafea".



ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

JOACĂ-TE ÎMPREUNĂ CU GOOFY

1) Care este arborele care furnizează cafeaua?

- a Arborele de cafetieră
- b Arborele de cafeină
- c Arborele de cafea

2) Câte sortimente de cafea există?

- a Zece
- b Două
- c Cincizeci

3) Care este denumirea cafelei în arabă?

- a Kaffe
- b Kalife
- c Kahwa



SOLUȚIE: 1 C, 2 B, 3 C.



ARABICA SAU ROBUSTA?

Trei arbori de cafea din patru furnizează boabe de cafea numită „arabica”, bogată în arome, cu un gust foarte parfumat și fin. Ceilalți arbori furnizează boabe de cafea „robusta”, mai puternică și stimulativă. Robusta crește în zonele de câmpie, iar arabica în zonele mai înalte.



Cești de cafea





ȘTIAȚI CĂ...

A USCA PRIN PRĂJIRE BOABELE DE CAFEA ÎNSEAMNĂ A LE ÎNCĂLZI LA APROXIMATIV 230°C. CAFEAUA VERDE DEVINE ASTFEL CAFEAUA NEAGRĂ PE CARE NOI O FOLOSIM.

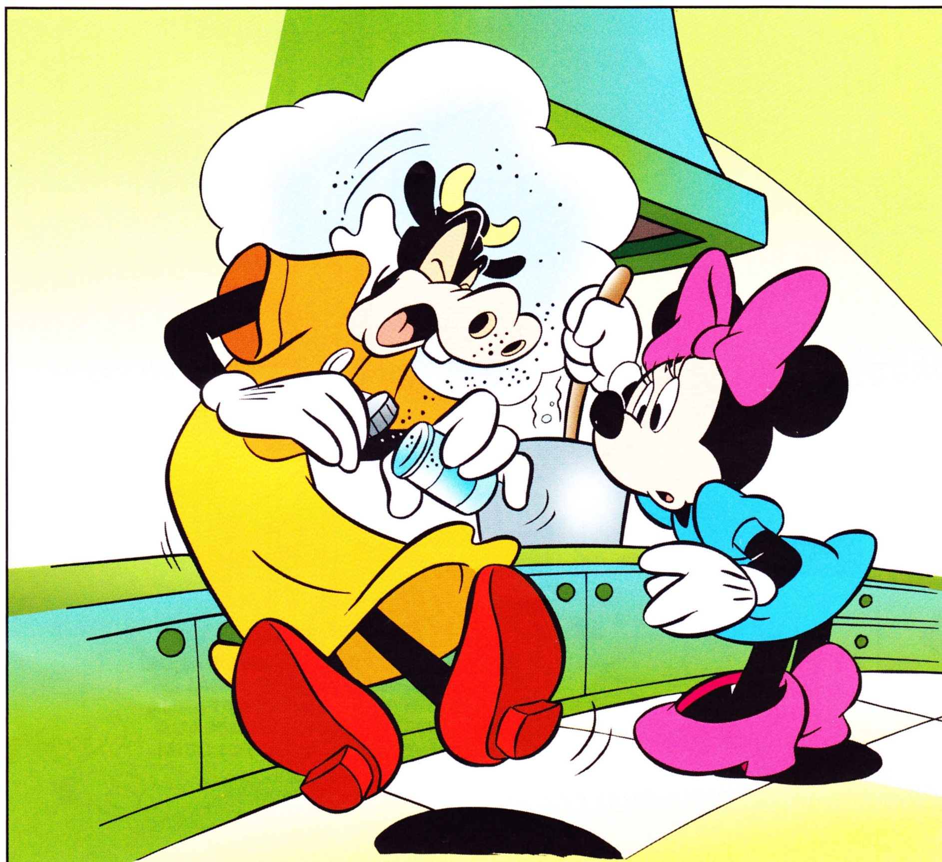


La ce sunt bune mirodeniile?

Mirodeniile se găsesc, cel mai adesea, sub formă de pulbere, dar mai pot fi și sub formă de batoane (scorțișoara), rădăcini (ghimbirul), nucă (nucșoara), semințe (piperul) și muguri (cuișoare). Printre cele mai cunoscute mirodenii se mai numără și piperul roșu, chimenul, șofranul și anasonul.



Mirodeniile au fost, vreme de câteva secole, niște produse rare, foarte căutate și foarte scumpe. Atât de scumpe încât au fost folosite chiar ca monedă de schimb.





Cu Gust de Mirodenii

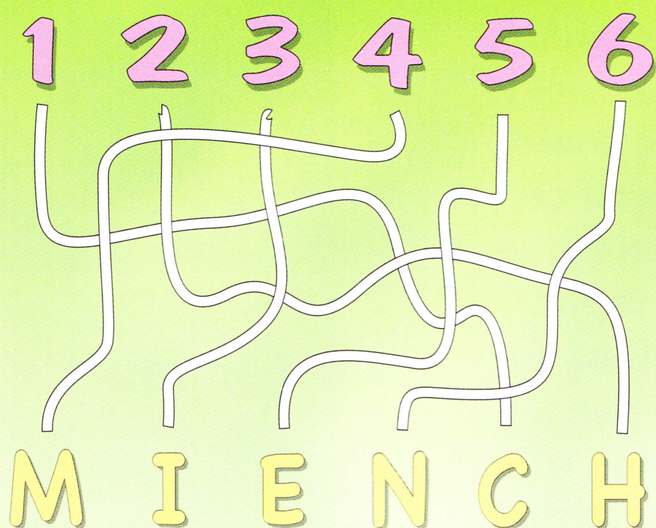
Mirodeniile intră în compoziția a numeroase mâncăruri sărate, dar sunt folosite și la deserturi. Știi ce este turta dulce? Este o prăjitură făcută din miere și mirodenii. Unele țări folosesc mai multe mirodenii decât altele. În jurul Mediteranei, se preferă condimentele dulci și aromate. În Africa, America Latină și Asia sunt adăugate condimente mai picante și foarte parfumate.

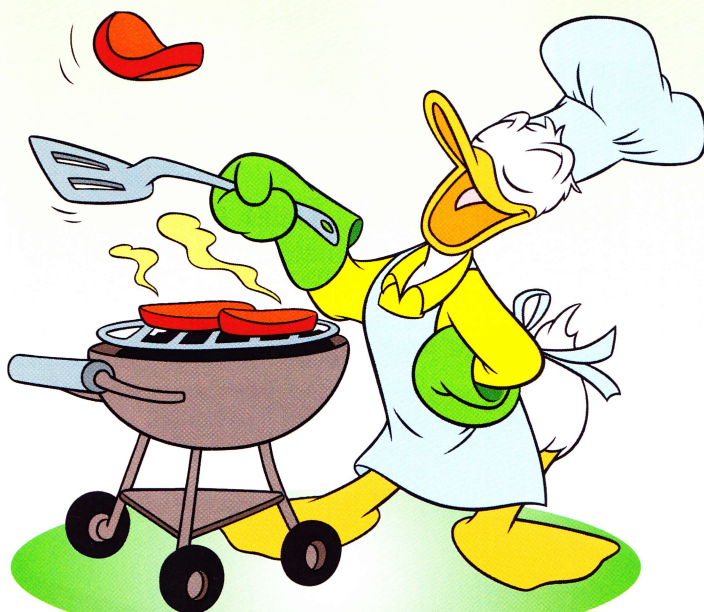


ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

LA MASĂ!

Bucătarul Donald a încurcat totul! Ajută-l să-şi pună lucrurile în ordine în bucătărie şi vei afla numele acestui condiment special.





SOLUȚIE: NUMELE CONDIMENTULUI ESTE CHIMEN.





INDIA, ȚARA MIRODENIILOR

Mirodeniile au fost mult timp niște produse rare și scumpe. Din secolul 16 până în secolul 17, navele urmau Drumul Indiilor pentru a căuta prețioasele produse și pentru a le aduce în Europa. India este, fără îndoială, țara unde se cultivă cele mai multe condimente iar bucătăria indiană este fie foarte picantă, fie foarte aromată.





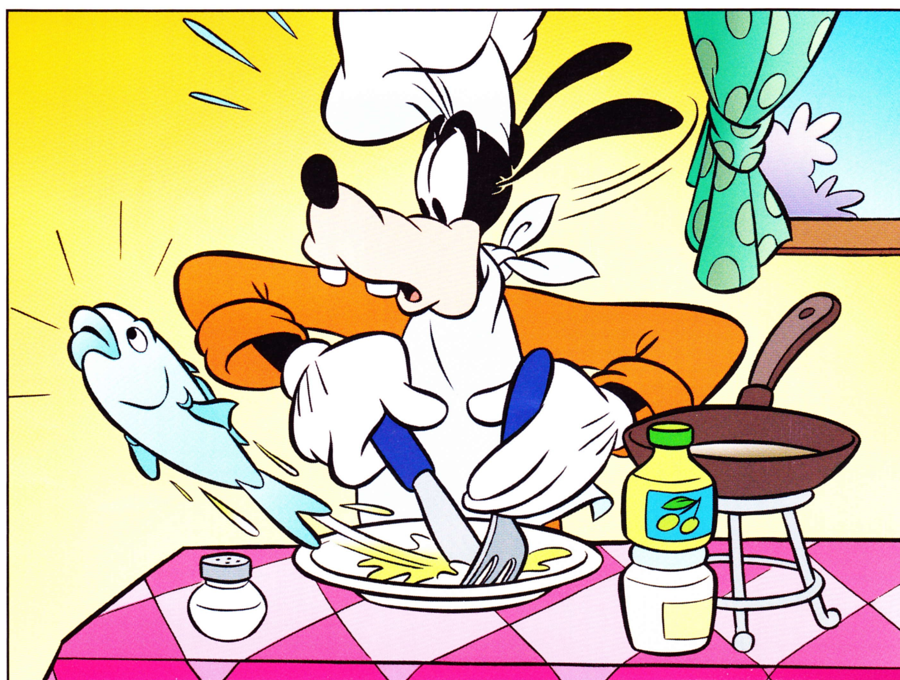
ŞTIAȚI CĂ...

CONDIMENTELE SUNT IERBURI FOARTE AROMATE CARE SE FOLOSESC ÎN PREGĂTIREA MÂNCĂRURILOR: CIMBRIŞOR, DAFIN, BUSUIOC ETC.



Din ce se face uleiul?

Când mama ta pregătește cartofi prăjiți sau sos pentru salată, folosește ulei de origine vegetală, cum este uleiul de floarea-soarelui. Floarea-soarelui este o floare galbenă, mare, cu discul îndreptat mereu către soare. Semințele sale sunt bogate în ulei; după ce sunt presate, din semințe se obține uleiul. Ulei se mai fabrică și din semințe de rapiță, o floare de culoare galben-deschis. Pulpa presată a măslinelor produce un ulei plin de savoare, foarte folosit în țările latine și mediteraneene. La fabricarea uleiului se mai folosesc boabele de struguri, nucile și alunele. Fiecare sortiment de ulei are gust diferit, în funcție de planta din care este fabricat.









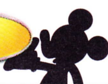
Uleiul nu se folosește doar la pregătirea mâncărurilor. Mai este folosit la fabricarea vopselelor, a săpunurilor, a lumânărilor, a rujului de buze, a cremelor de soare...



Un „Ulei din Pește”

Și animalele pot produce ulei. De exemplu, untura de pește a fost folosită mult timp ca medicament, deoarece este foarte bogată în vitamine. Odinioară, în țările reci, se folosea untura de balenă, de urs grizzly, de ren canadian, de focă, deoarece animalele erau specifice acestor zone.







UN ULEI TROPICAL

Aluna de pământ este o plantă tropicală al cărei fruct se numește arahidă. Din arahide, prin presare, se poate produce un ulei numit ulei de arahide.



ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

ADEVĂRAT SAU FALS?

1. Floarea-soarelui are culoarea roşie.
2. Uleiurile au toate acelaşi gust.
3. Din untura de peşte se fabrică un ulei hrănitor.
4. Din alunele de pădure se fabrică uleiul de arahide.
5. Vopselele, săpunul, lumânările nu conţin ulei.



SOLUȚIE: 1. FALS, FLOAREA-SOARELUI ESTE DE CULOARE GALBENĂ. 2. FALS, FIECARE ULEI ARE GUST DIFERIT. 3. ADEVĂRAT, UNTURA DE PEȘTE ESTE BENEFICĂ PENTRU SĂNĂTATE. 4. ADEVĂRAT, DIN ALUNELE DE PĂDURE ZDROBITE SE PRODUCE UN ULEI HRĂNITOR. 5. FALS, ACESTE PRODUSE CONȚIN ULEI.





ȘTIAȚI CĂ...

„A PRESA" ÎNSEAMNĂ A ZDROBI SAU A SFĂRÂMA PENTRU A SE EXTRAGE UN LICHID, DE EXEMPLU ULEIUL.





Din ce se face uleiul de măsline?



Măslinele ajunse la maturitate se depozitează timp de câteva zile. Apoi se spală și se zdrobesc în niște mașini numite concasoare. Pasta obținută se amestecă și se presează; din pastă va rezulta un suc. Apoi apa se separă, pentru ca lichidul să devină pur. Se obține astfel uleiul virgin.







Un Remediu Natural

Uleiul de măsline este benefic pentru sănătate. Conține vitamine și fermenți, care ajută la digestie. Acidul din ulei ajută la fluidizarea sângelui și este un bun remediu împotriva accidentelor cardiace. Mai mult, are un gust plăcut, plin de savoare și stimulează apetitul.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

GĂSEŞTE CUVÂNTUL CARE NU SE POTRIVEŞTE

Unul dintre aceste sortimente de uleiuri nu este comestibil. Care este acesta?

1. uleiul de rapiţă
2. uleiul de floarea-soarelui
3. uleiul de arahide
4. ulei pentru tablouri
5. uleiul de măsline
6. uleiul de nuci de cocos



SOLUȚIE: ULEIUL PENTRU TABLOURI, BINEÎNȚELES.



CÂTEVA REȚETE

Uleiul de măsline se folosește la salate, simplu sau în amestec. Preparat în combinație cu usturoi tăiat fin, se obține un fel de maioneză numită „aioli" (sos de usturoi). În țările mediteraneene se folosește mult ulei de măsline la pregătirea legumelor sau a fripturilor.



Spania, Italia și Grecia sunt cele mai importante țări producătoare de ulei de măsline.





Măslinele coapte sunt negre.

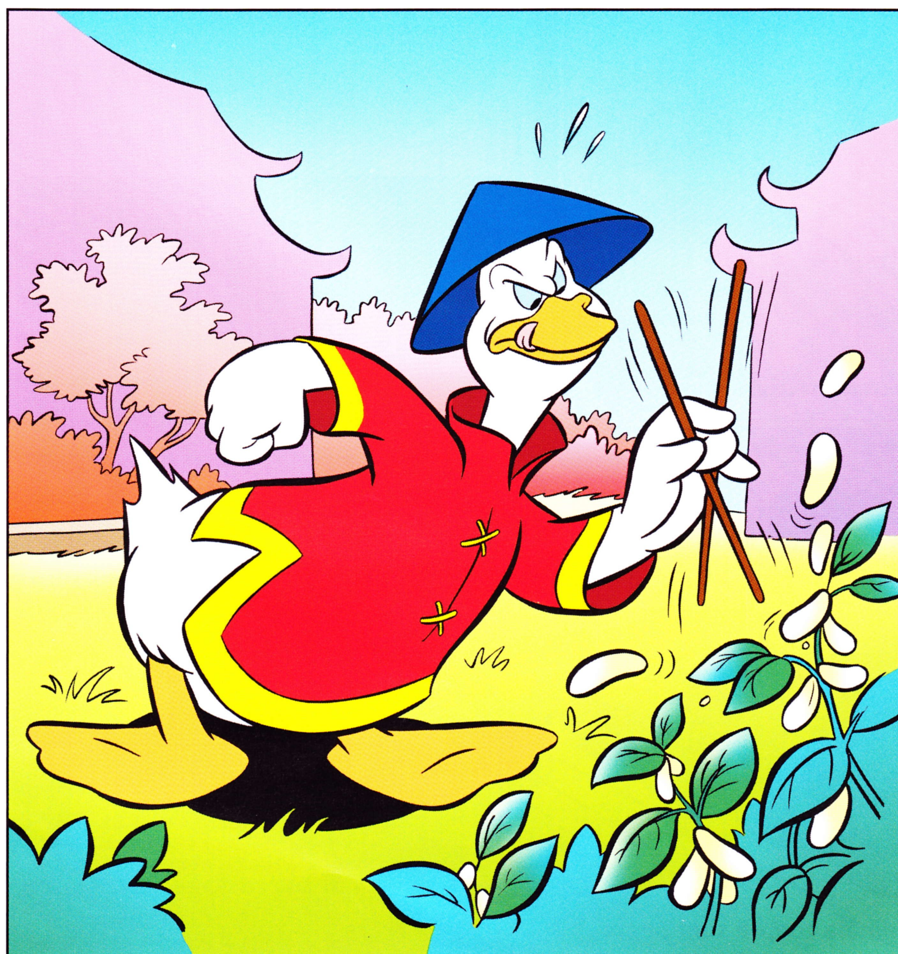
ȘTIAȚI CĂ...

ATUNCI CÂND UN FRUCT ESTE COPT ȘI PREGĂTIT PENTRU A FI CULES, SE SPUNE CĂ A AJUNS LA MATURITATE, ÎN STAREA DE DEZVOLTARE DEPLINĂ.



Ce fel de plantă este soia?

Soia este o plantă cățărătoare care seamănă cu fasolea. Semințele sale conțin proteine care hrănesc și întăresc musculatura. Din soia se extrage mai ales ulei, folosit cel mai mult la pregătirea fripturilor. Din făină de soia se produc alimente dietetice, adică alimente care sunt bine asimilate de organism.





Plantație de soia



Plantă de soia în creștere



Germeni de soia

ANIMALELE SE DAU ÎN VÂNT DUPĂ SOIA!

Statele Unite ale Americii sunt cea mai mare țară producătoare de soia: aici se produce mai mult de jumătate din cantitatea de soia care există în lume (60%). Produsul care rămâne după extragerea uleiului, șrotul de soia, se folosește, în amestec cu alte plante, la hrana animalelor, precum vacile, boii, porcii, păsările.



SOIA ÎN FEL ȘI CHIP!

Ai un prieten asiatic? Dacă da, întreabă-l cum se mănâncă la ei semințele de soia: sub formă de sote, pastă sau chiar în supă. Când germenii de soia încep să iasă, aceștia se folosesc la salate. Sunt folosiți chiar și la fabricarea unui sortiment de brânză, brânza tofu, precum și la fabricarea unei băuturi care seamănă cu laptele.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

CUVINTE CĂLĂTOARE

Soia, tofu, iată două cuvinte care vin din Extremul Orient. Mai cunoşti şi altele?

Încearcă să găseşti cuvintele cu definiţia de mai jos:

1. Val seismic uriaş asemenea unui curent puternic de maree.

   t - - - & - i

2. Costum în care se practică artele marţiale.

   k ● - $ - o

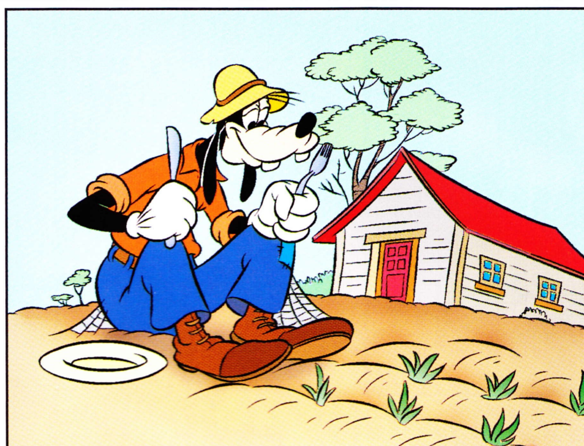
3. Aparat care acompaniază un cântăreţ amator.

   k & - & $ - e



Elemente ajutătoare: simbolul ● trebuie înlocuit cu litera „i", simbolul $ cu litera „o", iar simbolul & cu litera „a".

SOLUȚIE: 1. TSUNAMI 2. KIMONO 3. KARAOKE





Din ce sunt formate paiele?

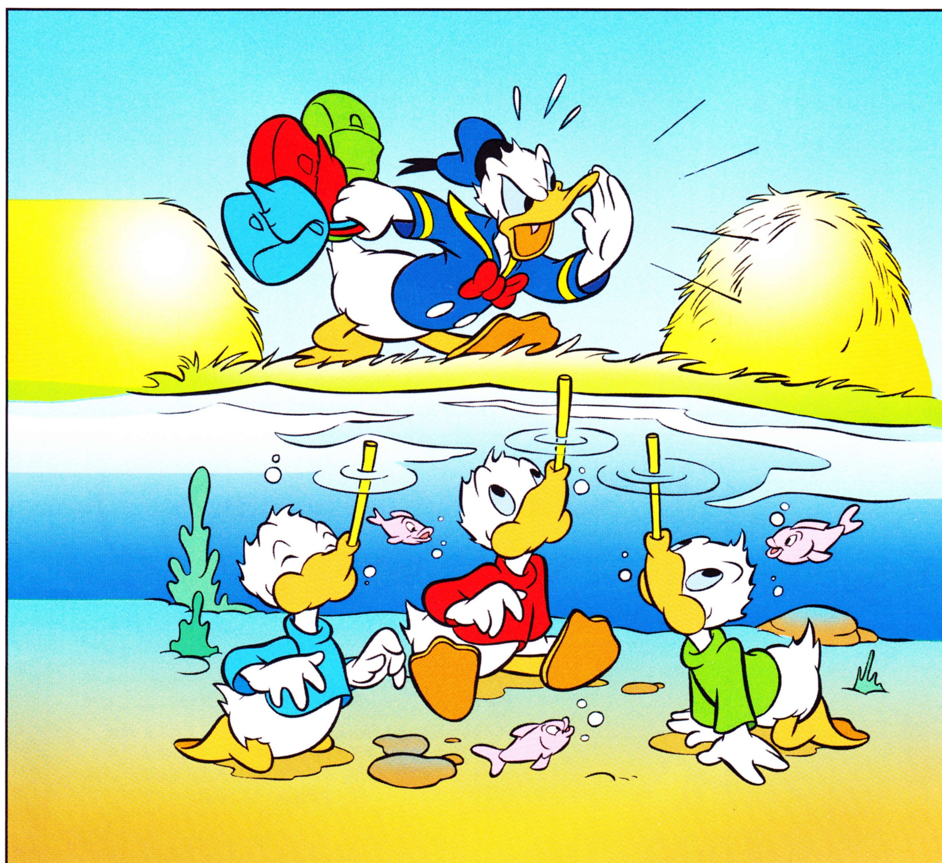
Paiele reprezintă tulpini de plante, de obicei cereale fără semințe, care sunt lăsate la uscat și adunate într-un fel de pachete mari, numite baloturi. Amestecate cu alte rădăcini proaspete și tuberculi, paiele sunt folosite mai ales în ferme pentru așternutul animalelor în grajduri (cai sau vaci).



Seceriș în Danemarca



Pălărie de „Panama"





CASE DIN PAIE

Odinioară, în Franța, acoperișurile caselor erau construite din paie. Paiele se mai folosesc și astăzi, în Africa de exemplu. Pentru construirea pereților, paiele sunt amestecate cu noroi uscat, din care rezultă un material numit chirpici.





ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

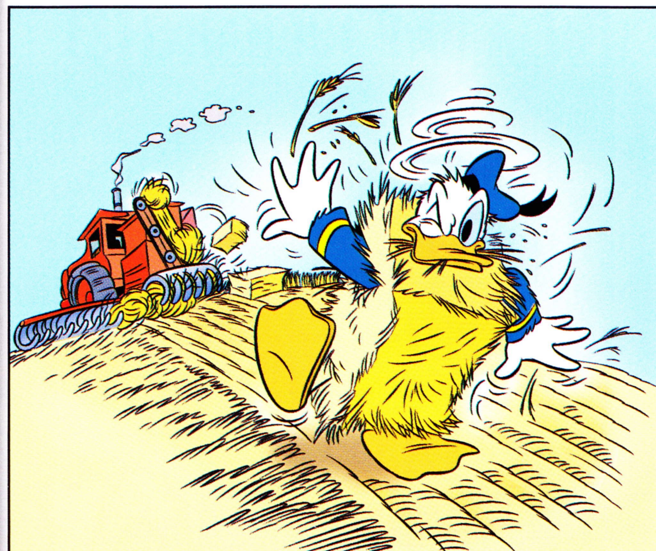
GHICEŞTE CUVÂNTUL!

O pălărie de paie, o ţară şi un canal; toate poartă acelaşi nume.

CARE ESTE ACESTA?



SOLUȚIE: PANAMA





PAIELE, SPIRIDUȘI AI CASEI!

Mai întâi, oamenii au acoperit podelele din casele bătrânești cu paie. Tot din paie ei și-au construit și și-au tapisat scaunele sau și-au umplut pernele pentru a le face mai confortabile. Prin prelucrarea paielor împletite, au fost făcute mozaicuri colorate pe care oamenii le-au lipit pe piesele de mobilier, ca elemente decorative.



ŞTIAȚI CĂ...

AŞTERNUTUL ANIMALELOR REPREZINTĂ CULCUŞUL ANIMALELOR DINTR-O FERMĂ, CONSTRUIT DIN PAIE.





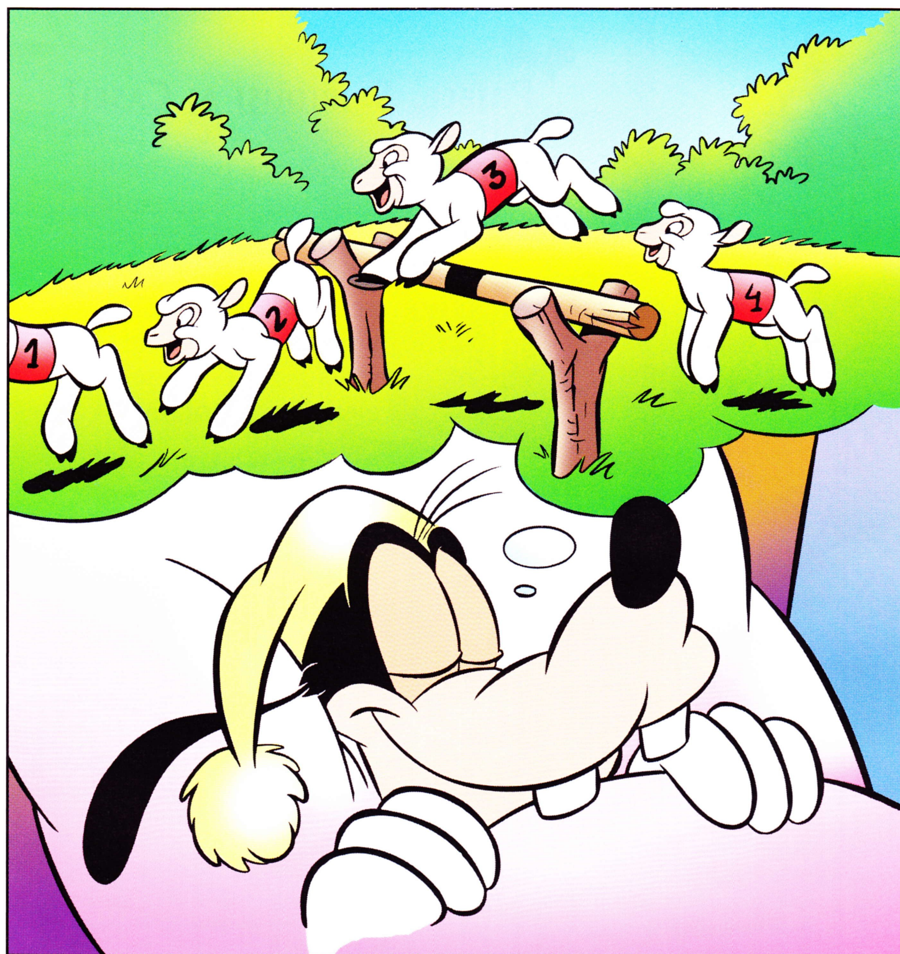
De ce cresc oamenii animale?

Încă din preistorie, pentru a se hrăni, oamenii au început să cultive solul și să crească animale, animale care înainte erau vânate. Se creșteau, astfel, turme întregi de animale, care erau un fel de rezerve de alimente pentru toată familia, pentru întregul sat sau trib.



Astăzi, creșterea animalelor a devenit o adevărată industrie. Hrana este atent studiată și se găsește pe toată perioada anului. Turmele sunt supravegheate de veterinari.







A DOMESTICI PENTRU A CREȘTE

Înainte ca oamenii să înceapă să crească animale, ei au trebuit mai întâi să învețe cum să se ocupe de acestea și să le domesticească. Se știe că domesticirea animalelor este o practică foarte veche. De exemplu, domesticirea oilor se pare că a apărut cu 9 000 de ani î.Hr. Primele animale care au fost domesticite au fost găinile, oile, caprele, vacile și porcii.



În Antichitate, grecii și romanii creșteau animale. Ei erau mândri că au reușit să le domesticească. Animalele domestice erau chiar considerate sacre. De exemplu, boii erau sacrificați pentru zei, considerându-se că unele dintre aceste animale veneau pe Pământ reîncarnate în văcari.





CRESCĂTORI NOMAZI

Primii crescători de animale au fost, adesea, nomazi: când păşunile nu mai ofereau suficientă hrană pentru animale, oamenii plecau să caute noi terenuri de păşunat. Apoi ei au învăţat să cultive plante – nutreţul – pentru a-şi hrăni animalele pe toată perioada anului.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

LA FERMĂ

Găseşte definiţia pentru fiecare cuvânt de mai jos.

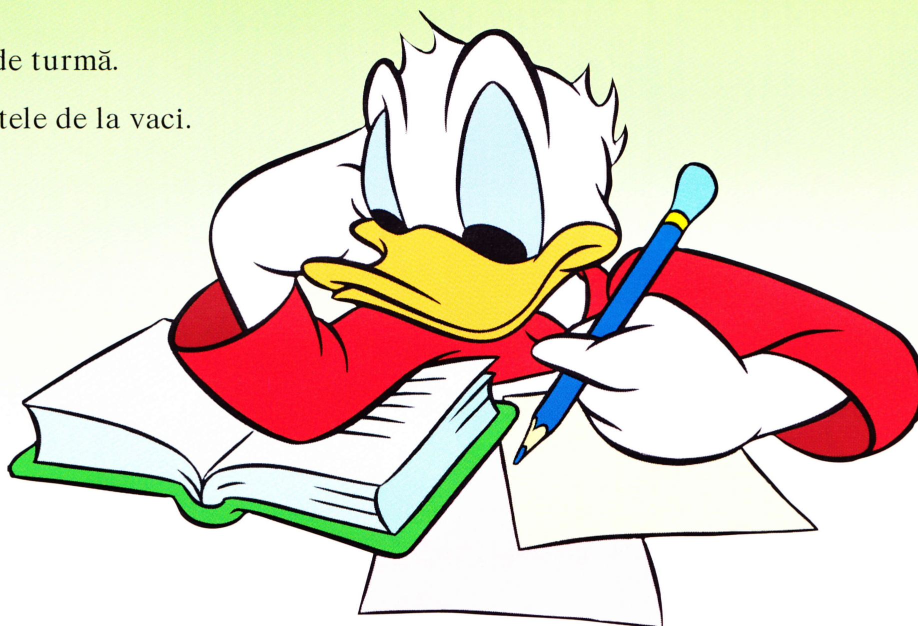
a Un izlaz verde

b Un animal care mestecă a doua oară mâncarea regurgitată (întoarsă din stomac).

c Animale care dau lapte.

d Persoană care are grijă de turmă.

e Metodă de a colecta laptele de la vaci.



1 Vite

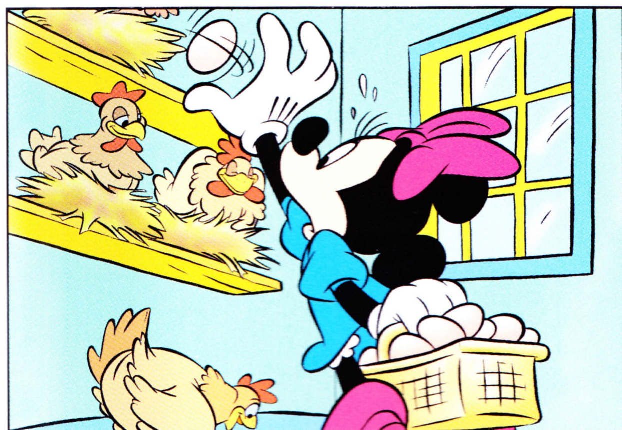
2 Păstor

3 Păşune

4 A mulge

5 Rumegător

SOLUTIE: A 3, B 5, C 1, D 2, E 4.





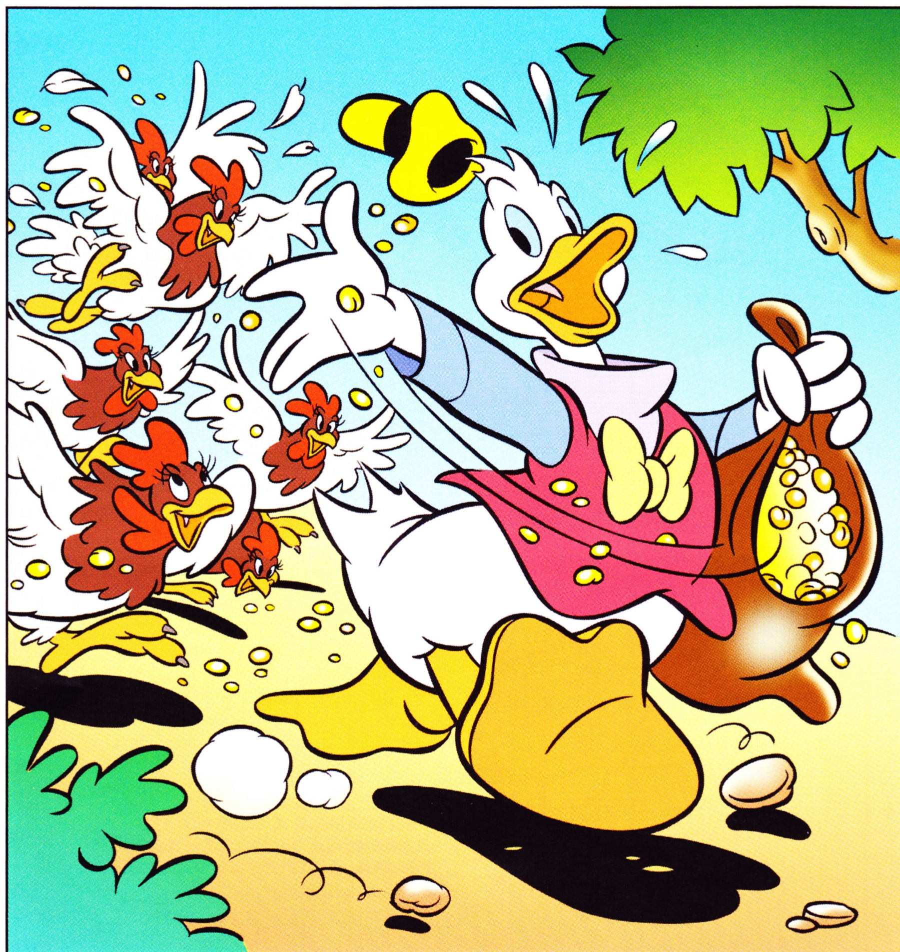
De cât timp cresc oamenii găini?

Încă de acum o sută de ani, găinile trăiau în curțile gospodăriilor, alături de oameni, se hrăneau cu cojile de legume pe care aceștia le aruncau pe jos și mai aveau, uneori, dreptul și la grăunțe. Iarna intrau la căldură. Obișnuiau să stea prin bucătărie și să ciugulească firimituri de pe podea.





Creșterea la scară industrială a găinilor





Industria de astăzi

Lucrurile s-au mai schimbat între timp. Găinile mai norocoase trăiesc astăzi în curți special amenajate și aleargă în aer liber. Altele trăiesc la grămadă în cuști. Sunt hrănite cu ajutorul unor dispozitive automate și clocesc la lumina becurilor.





Nu Toate Găinile Sunt Ouătoare

Există multe ferme care nu sunt specializate pe producția de ouă, ci pe producția de carne de pasăre. În aceste ferme se folosesc proceduri mai speciale, care permit păsărilor să alerge în libertate, însă găinile obișnuite sunt crescute la scară industrială, în condiții mai grele.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

Găina cu Ouăle de Aur

Înlocuieşte fiecare literă cu cea care o precede în alfabet şi vei descoperi numele celor mai bune rase de găini ouătoare.

1. x z b o e p ţ ţ f
2. m f h p s o
3. s i p e f   î ş m ă o e
4. n ă s b o ş



SOLUTIE: 1. WYANDOTTE 2. LEGHORN 3. RHODE ISLAND 4. MARANS



Adevăratul trai frumos al păsărilor în ferme...



ŞTIAŢI CĂ...

FIIND CRESCUTE LA SCARĂ INDUSTRIALĂ, ANIMALELE TRĂIESC ÎNGRĂMĂDITE ÎN BATERII ŞI NU VĂD NICIODATĂ LUMINA ZILEI.

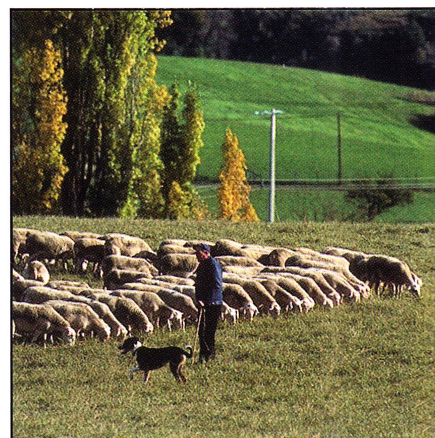




Mai există păstori astăzi?

Întreținerea unei turme necesită multă muncă. Pe ploaie, pe vânt sau pe zăpadă, păstorul are grijă de animalele sale, alege locurile de pășunat, le duce să pască, le aduce de la păscut... Trebuie să fii pasionat de asta și să nu te sperie singurătatea. Un păstor bun își cunoaște fiecare animal, știe de ce suferă acestea și îl poate îngriji fără ajutorul vreunui veterinar.





Franța, în Munții Pirinei



Păstor în Africa



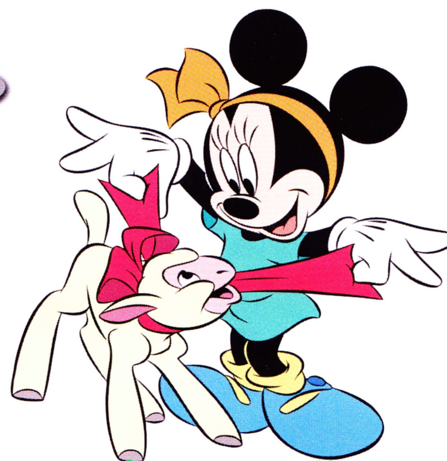
Arsenalul Păstorului

Bâțul păstorului, un fel de cârjă din lemn, îl însoțește pe acesta peste tot. Este un băț lung cu cârlig la vârf care ajută la prinderea oilor ce se îndepărtează de turmă. Însă câinele este cel care aleargă după animalele care se îndepărtează: este tovarășul nedespărțit al păstorului.









ÎMBRĂCATE ÎN LÂNĂ

Tunderea oilor, la sfârșitul iernii, este un moment important pentru turmă. Păstorul cere ajutorul unei persoane profesioniste care, cu ajutorul unui aparat electric de tuns, îl ajută pe păstor, înainte de sosirea verii, să dea jos de pe oi „îmbrăcămintea" călduroasă. Oile sunt astfel... dezbrăcate!

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

JOCUL UMBRELOR

Se pare că Pluto nu prea este un câine ciobănesc! Ajută-l să identifice forma animalelor de mai jos!

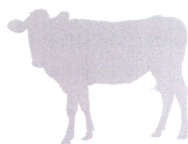






1 

2 

3 



SOLUȚIE: 1. GĂINĂ 2. VIȚEL 3. OAIE



România, Munții Apuseni



ȘTIAȚI CĂ...

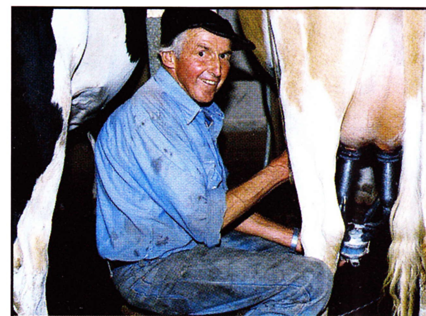
PĂȘUNEA ESTE UN TEREN PE CARE CREȘTE VEGETAȚIE IERBOASĂ, UNDE PASC VITELE, OILE, CAPRELE...



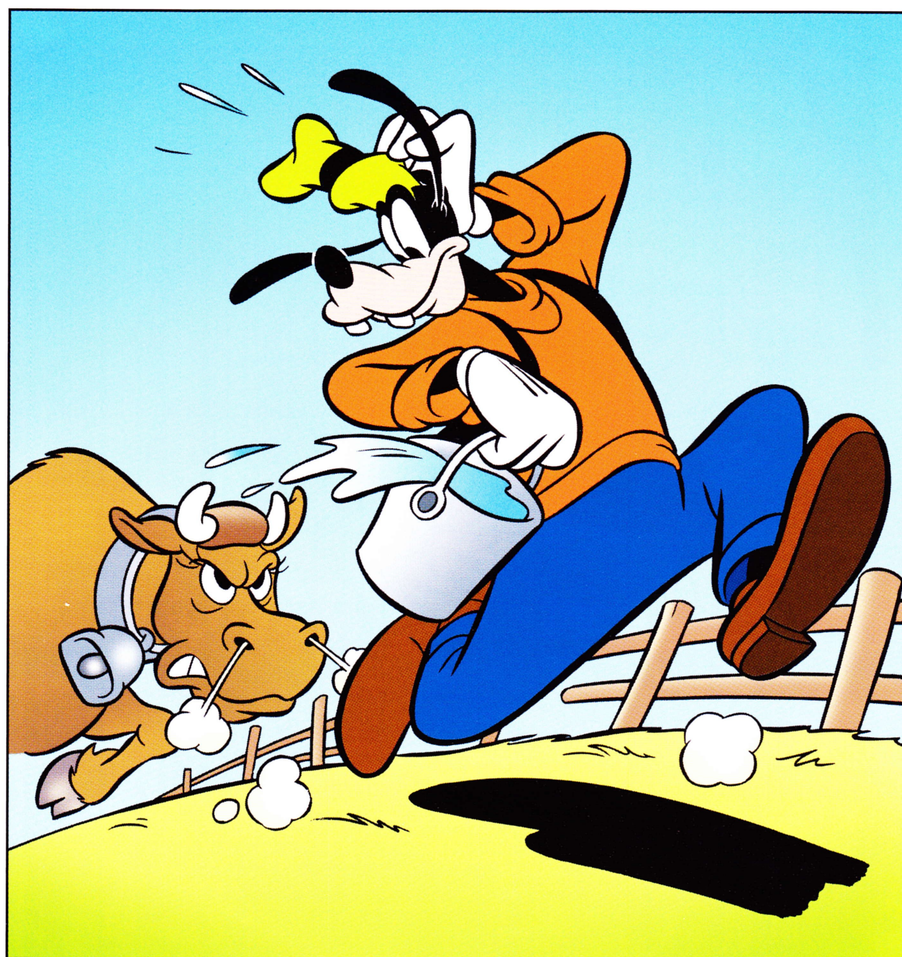


De unde provine laptele pe care îl cumperi?

Ca toate animalele, vaca produce lapte pentru a-și hrăni puiul. Vițelul bea laptele de la ugerul mamei, care îl alăptează. Demult, oamenilor le-a venit ideea să colecteze laptele hrănitor direct de la ugerul vacii, la fel cum fac vițeii. Vaca poate produce lapte și spontan, chiar dacă nu are viței!


Metode tradiționale de muls

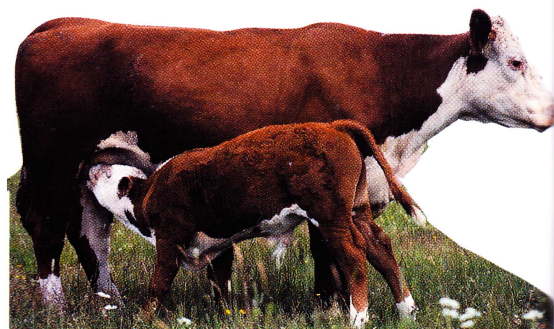






Metodele Manuale de Muls

Odinioară, vacile erau mulse cu mâna. Un adevărat chin! Pentru că vacile trebuie mulse dimineața și seara, zilnic, chiar și duminica și în zilele de sărbătoare. Cu cât vaca este mulsă mai rar, cu atât aceasta va da mai puțin lapte. Dacă este mulsă o singură dată pe zi, va produce cu 30% mai puțin lapte.







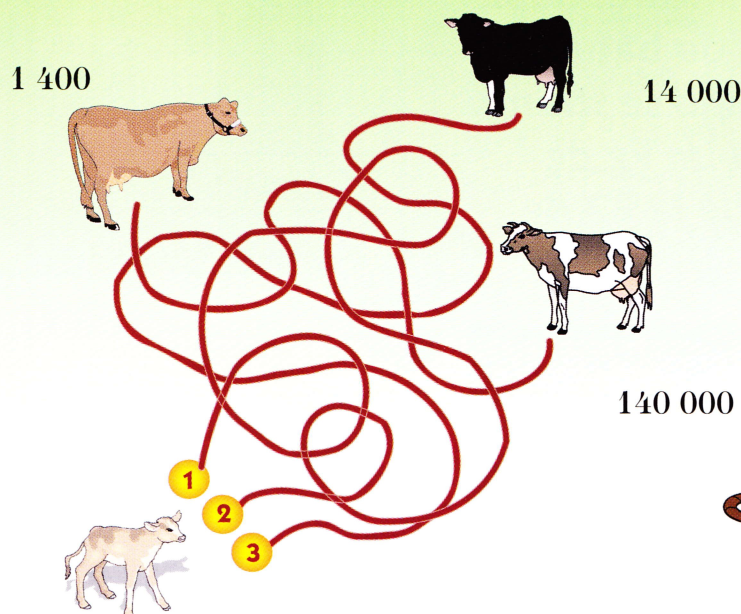
APARATE ELECTRICE DE MULS

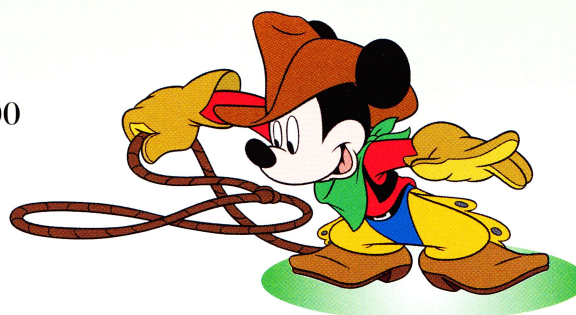
În prezent, vacile sunt mulse cu ajutorul unor aparate electrice de muls. Laptele este aspirat ușor prin niște tuburi așezate la ugerele vacii. Apoi este răsturnat în bazine unde va fi răcit cât mai repede pentru ca microbii să nu aibă timp să se înmulțească!

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

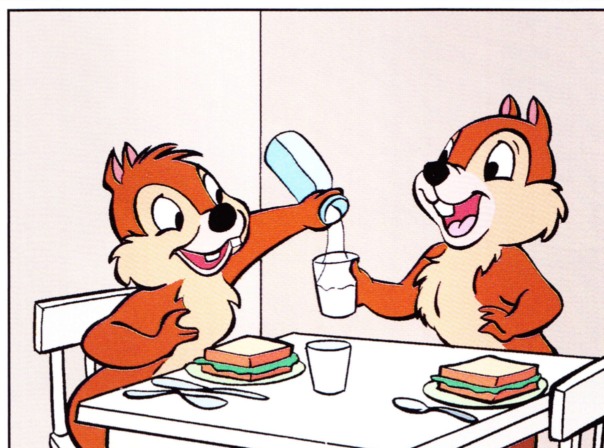
A VENIT TIMPUL PENTRU BIBERON!

Ajută-l pe vițel să meargă să bea lapte de la mama lui. Fiecare drum duce la câte un uger. Vei afla astfel câți litri de lapte pe an poate să producă o vacă.





SOLUȚIE: DRUMUL NR. 3, 14 000 DE LITRI.



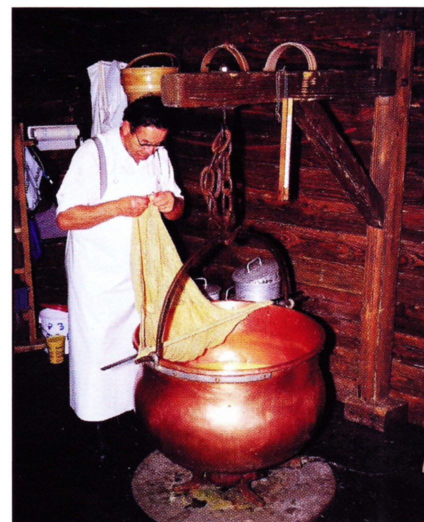


ȘTIAȚI CĂ...

UGERUL UNEI VACI, AL UNEI CAPRE SAU AL UNEI OI ESTE DENUMIREA DATĂ ORGANULUI CARE SECRETĂ LAPTELE LA ACESTE MAMIFERE.

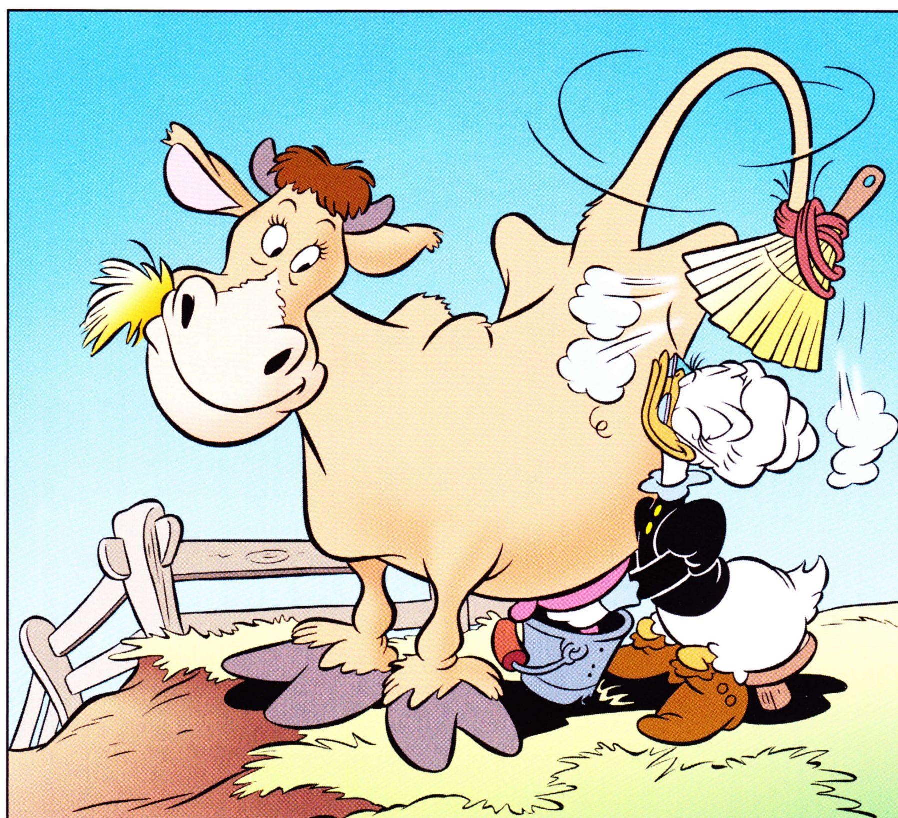


Ce se fabrică din lapte?





Din lapte se fabrică untul, brânza și toate produsele lactate. Pentru fabricarea untului trebuie să se adune mai întâi smântâna, care se găsește în laptele de vacă sub formă de picături de materie grasă. Pentru omorârea microbilor, smântâna este încălzită, procedeu numit pasteurizare, după care este așezată într-un aparat de bătut untul, în care picăturile de grăsime se strâng la un loc, formând untul. Pentru un kg de unt trebuie adunată smântâna de la 22 de litri de lapte.





BRÂNZA

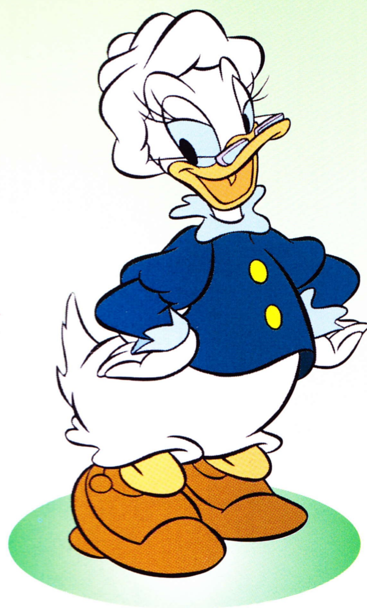
Brânza este fabricată din lapte. După câteva zile, laptele se încheagă, un procedeu natural de îngroșare. După închegarea laptelui, brânza se scurge. Partea lichidă, laptele, se separă de partea solidă, coagul. Pasta astfel rezultată se sărează, se așază în forme speciale și se lasă la uscat în pivnițe aerisite. După sărare, brânza este lăsată la maturat. Treptat, aceasta își dezvoltă personalitatea: se formează o crustă, stratul exterior se usucă, iar gustul și mirosul încep să iasă în evidență. Durata procesului de maturare variază de la un sortiment de brânză la altul, putând fi foarte îndelungat, de exemplu până la 20 de luni pentru sortimentele franțuzești Comté și Beaufort.

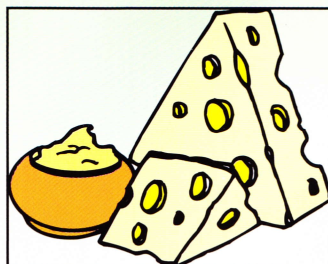


ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

ADEVĂRAT SAU FALS?

1. Pentru 1 kg de unt sunt necesari 50 de litri de lapte.
2. La fabricarea brânzeturilor se foloseşte lapte fermentat.
3. Laptele sterilizat este încălzit la 115°C timp de 5 minute.
4. Un european bea, în medie, 90 de litri de lapte pe an.





SOLUȚIE: 1. FALS, SUNT NECESARI 22 DE LITRI. 2. ADEVĂRAT. 3. FALS, LAPTELE ESTE ÎNCĂLZIT LA 115°C TIMP DE 20 DE MINUTE. 4. ADEVĂRAT.



TRĂIASCĂ LAPTELE!

Există lapte integral, semidegresat sau degresat. Pasteurizat, laptele este încălzit la 72°C timp de 15 secunde, după care se păstrează la rece timp de 7 zile. Sterilizat, laptele este încălzit la 115°C timp de 20 de minute și se păstrează 150 de zile. Din lapte se mai fabrică iaurtul, brânza albă, brânza dulce de vacă și, bineînțeles... delicioasele înghețate cu frișcă.





Maturarea brânzeturilor în pivnițe



ȘTIAȚI CĂ...

APARATUL DE BĂTUT UNTUL ESTE UN APARAT CARE AMESTECĂ SMÂNTÂNA, FOLOSIT LA FABRICAREA UNTULUI. ÎNAINTE SE FOLOSEAU PUTINI DIN LEMN.

